Dominique et Vincent WEBER

LES FONDS ET LES SAUCES

600 recettes
traditionnelles, nouvelles, inédites

Editions B P I

LES FONDS
&
LES SAUCES

600 recettes
traditionnelles, nouvelles, inédites

● Collection "LES GUIDES PRATIQUES DES C.H.R."

Volumes déjà parus :

- **LA FISCALITÉ FACILE** (2ème édition mise à jour)
  par André Saurin
- **100 PLATS DU JOUR EN FICHES TECHNIQUES** (nouvelle édition mise à jour)
  par Dominique et Vincent Weber
- **LA CUISINE SURGELÉE**
  par J. Koscher et J.P. Dezavelle
- **100 QUESTIONS-RÉPONSES SUR LA RÉGLEMENTATION ADMINISTRATIVE DES CAFETIERS-LIMONADIERS**
  avec le concours de Gérard Autechaud
- **VOTRE BAIL** (nouvelle édition mise à jour)
  par François Van der Elst
- **LANGAGE CLAIR ET BONNE CUISINE**
  par A. Filbin, R. Lallemand et R. Pruilhère
- **100 DESSERTS FACILES EN FICHES TECHNIQUES**
  par Dominique et Vincent Weber
- **OUVRIR UN FAST-FOOD ET LE GÉRER** (2ème édition)
  par Yves Van de Calseyde
- **HYGIÈNE ET RESTAURATION** (nouvelle édition mise à jour)
  par Dominique Brunet
- **DROIT ET USAGES DANS L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE** (nouvelle édition mise à jour)
  par François Van der Elst
- **GESTION ET COMPTABILITÉ EN RESTAURATION** (nouvelle édition)
  par Daniel Angé
- **CRÉER ET GÉRER SON RESTAURANT**
  par G. Berthier et C.A. Stéphanie
- **LETTRES ET CONTRATS TYPES**
  par M. Deguy et P. Delage
- **MANUEL PRATIQUE DE DROIT SOCIAL EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION** (4ème édition mise à jour)
  par André Saurin
- **MICRO-ONDES ET RESTAURATION**
  par Bernard et Christine Charretton
- **POUR MIEUX REMPLIR VOTRE HÔTEL, UTILISEZ LES RÉSEAUX COMMERCIAUX**
  par Pierre Gouirand
- **LA FRANCHISE EN RESTAURATION**
  par Francis Legrand
- **LE BULLETIN DE PAYE EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE** (épuisé)
  par Gérard Autechaud
- **PRATIQUE DU MARKETING**
  par Jean-Gabriel Manzione
- **100 ENTRÉES EN FICHES TECHNIQUES**
  par Dominique et Vincent Weber
- **SÉCURITÉ ET ORGANISATION DU TRAVAIL EN RESTAURATION**
  par Marc Loubry
- **LA SÉCURITÉ INCENDIE**
  par J.M. Casso et R. Dusch
- **LE CONTRÔLE FISCAL EN HÔTELLERIE-RESTAURATION**
  par Gérard Beaudonnet
- **100 NOUVEAUX PLATS DU JOUR EN FICHES TECHNIQUES**
  par Dominique et Vincent Weber
- **40 MENUS EN FICHES TECHNIQUES ET 200 RECETTES**
  par Dominique et Vincent Weber
- **DÉCORATION ET RÉNOVATION EN HÔTELLERIE-RESTAURATION**
  par Florence Brune
- **LA COMMERCIALISATION DYNAMIQUE**
  par Pierre Gouirand
- **L'ORGANISATION DE LA CARTE**
  par Patricia et Rémy Le Naour

Dominique et Vincent WEBER

LES FONDS
&
LES SAUCES

600 recettes
traditionnelles, nouvelles, inédites

Editions B P I
5, rue Duc - 75018 PARIS
Tél. : (1) 42.62.25.28

• Collection "LES GUIDES PRATIQUES DES C.H.R."

Volumes déjà parus (suite) :

- **PETITS FOURS ET ASSORTIMENTS EN FICHES TECHNIQUES** - en 2 tomes
  par M. Buecheler, et Dominique et Vincent Weber
- **CRÉER ET GÉRER UN HÔTEL** (nouvelle édition mise à jour)
  par Christian Bonnin
- **LA GOUVERNANTE**
  par Yves Van de Calseyde
- **COMMENT ASSURER UN HÔTEL-RESTAURANT**
  par Benoît Florin
- **LA CUISINE SOUS VIDE**
  par J.P. Dezavelle et J. Koscher
- **L'INFORMATIQUE, CHOISIR, DÉCIDER, APPLIQUER**
  par Michel Garcia et Henri Hugues
- **100 RECETTES DE POISSONS EN FICHES TECHNIQUES**
  par Dominique et Vincent Weber
- **GESTION DE TEMPS ET EFFICACITÉ PERSONNELLE**
  par Christian Stock
- **DÉCORS ET PRÉSENTATIONS FROIDES**
  par Jean-Pierre Legland et Olivier Dugabelle
- **L'ORGANISATION DU TOURISME EN FRANCE**
  par Christian Roussel
- **LES NORMES DE CLASSEMENT - hôtels, motels, relais, meublés, restaurants, débits de boissons**
  par Christian Roussel
- **VOLAILLE ET GIBIER EN FICHES TECHNIQUES**
  par Dominique et Vincent Weber
- **LES RÉSIDENCES DE TOURISME**
  par Christian Roussel

- **GUIDE DE LA FORMATION ET DES ÉCOLES HÔTELIÈRES**
  par P. Le Naour et P. Mansat

© Editions B P I 1991
Droits de traduction, de reproduction et d'adaptation réservés pour tous pays

AVANT-PROPOS

Les fonds et les sauces sont des créations récentes, inventées au fil des temps par des cuisiniers toujours en quête de nouvelles recettes imaginatives.

C'est du XVIIème siècle que date l'étude et les sciences des sauces en France. Mais c'est un peu plus tard, sous le règne de Louis XV, que la gastronomie progresse grâce au compagnonnage et à la publication de plusieurs livres de recettes qui codifient, peu à peu, les principes et les bases de la nouvelle cuisine de ce temps-là.

Les grands cuisiniers deviennent de véritables vedettes et sont très recherchés.

Les seigneurs les paient à prix d'or et les traitent avec déférence. Tel un artiste, le cuisinier et sa brigade suit son maître dans tous ses déplacements.

La renommée d'une bonne table sert d'image de marque au seigneur.

A cette époque, les sauces les plus usitées étaient le bouillon gras ordinaire, le bouillon maigre ordinaire ou jus de racines servant pour la base des potages, ragoûts et sauces, le jus de boeuf, le jus de veau ou blond de veau, le consommé du restaurant, l'essence de jambon, les glaces, les coulis, la purée claire, sorte de jus réalisé avec des pois secs qu'on empêchait de cuire en leur ajoutant régulièrement un peu d'eau froide pour obtenir un fond légèrement lié, préparation tombée en désuétude de nos jours. Il ne faut pas oublier que sous LOUIS XIV, notre célèbre pomme de terre n'était pas encore connue...

Mais c'est vers la fin du XIXème siècle et au début du XXème siècle que les fonds et les sauces ont connu leur apogée. C'était la belle époque... Et la cuisine suit toujours les fluctuations et les influences de la culture.

Actuellement, pour différentes raisons, de rentabilité, d'économie, de temps et, plus encore, de prise de conscience d'une meilleure alimentation, les fonds et les sauces de cuisine ont été bien simplifiés.

La sauce espagnole, introduite par les cuisiniers ibériques de la suite d'Anne d'Autriche, était considérée à l'époque comme une sauce économique. Elle a été très contestée par les puristes qui relevaient, sans doute à juste titre, qu'une trop grande cuisson finissait par donner une valeur savorique neutre et qu'en dehors du moelleux et du velouté de la sauce, elle "standardise" le goût.

Aujourd'hui, à tort ou à raison, la farine est bannie par certains Chefs... Nous traversons une étape nouvelle où tout change, tout est en pleine mutation. Parfois avec bonheur, parfois avec un peu de "turbulence"...

Avec la cuisine nouvelle, inspiratrice et non conformiste, écrire un livre sur les sauces est une gageure que nous avons tenu à relever.

En effet, 1990 marque un tournant dans l'élaboration des sauces, sans pour autant bouleverser les bases technologiques qui restent pratiquement les mêmes. La marmite "attrape-tout", en continuelle gestation sur le coin du fourneaux, a heureusement disparu. Quoique... rien n'est sûr...

Pour suivre l'air du temps, les sauces sont devenues plus légères, plus naturelles, plus digestes et savoureuses. Leur finalité n'est pas, ou n'est plus, de masquer le goût de l'aliment mais, bien au contraire, d'en exprimer sa saveur et d'en révéler ses qualités organoleptiques originelles.

Pour ce faire, on utilise des fonds très clairs en rapport avec la pièce en traitement en évitant le plus possible les liaisons à base de roux et en favorisant celles réalisées par réduction ou concentration des arômes.

Il nous a semblé utile d'écrire ce livre qui recense plus de six cents recettes de sauces, dont beaucoup sont inédites et actuelles, ne serait-ce que pour perpétuer nos traditions et l'art de nos maîtres, et fixer dans le temps, l'évolution de notre gastronomie.

Les auteurs

CHAPITRE I Les fonds clairs 9

CHAPITRE II Les fonds liés et les sauces de base 17

CHAPITRE III Les fonds divers 29

CHAPITRE IV Les beurres 49

CHAPITRE V Les sauces 61

AVERTISSEMENT

La préparation des fonds de cuisine est interdite en collectivité. En revanche, elle est autorisée en restauration sous certaines conditions de préparations et de conservation.

Préparation

Les produits utilisés doivent être parfaitement frais. Un refroidissement rapide doit suivre la préparation.

Durée de conservation

24 h maximum en enceinte réfrigérée à + 3°C; 3 jours maximum en enceinte réfrigérée à + 3°C (si le fond a subi un refroidissement rapide en cellule de refroidissement).

6 jours maximum (après un refroidissement rapide), dans les établissements agréés ayant obtenu la marque de salubrité pour la préparation de plats cuisinés à l'avance.

1 an maximum en froid négatif à - 18°C , dans les établissements agréés ayant obtenu la marque de salubrité spécifique aux produits congelés.

CONVENTIONS

Généralités

Pour permettre une lecture rapide des recettes, le texte a été résumé et condensé. Pour ce faire, il a été fait usage de certains termes, barbarismes, néologismes ou autres...

exemples :

"refroidir" pour *"laisser refroidir"* - *"chinoiser"* pour *"passer au chinois"* - *"assaisonner"* pour *"assaisonner ou rectifier l'assaisonnement"* - *"mettre au point"* pour *"mettre au point la consistance d'une sauce" ou "mettre au point l'assaisonnement"* ou *"monter, lier ou vanner la sauce"*. A noter que cette mise au point doit s'effectuer, de préférence, au dernier moment.

Quantités

Les quantités d'ingrédients qui entrent dans la composition des sauces ont été calculées pour un service de huit personnes sauf indications contraires. Ces quantités sont des quantités minimum. Elles peuvent être augmentées à l'initiative du Chef saucier.

Utilisation des sauces

L'indication "sauces pour poissons", dans certains cas, s'applique également aux crustacés.

Classement des sauces

Les fonds clairs, liés, divers, les sauces de base et les beurres sont numérotés. Les sauces blanches ou brunes, émulsionnées, composées, les réductions..., susceptibles de modifications, d'additions ou de suppressions lors d'éventuelles rééditions, sont répertoriées par ordre alphabétique dans le dernier chapitre de l'ouvrage.

Produits

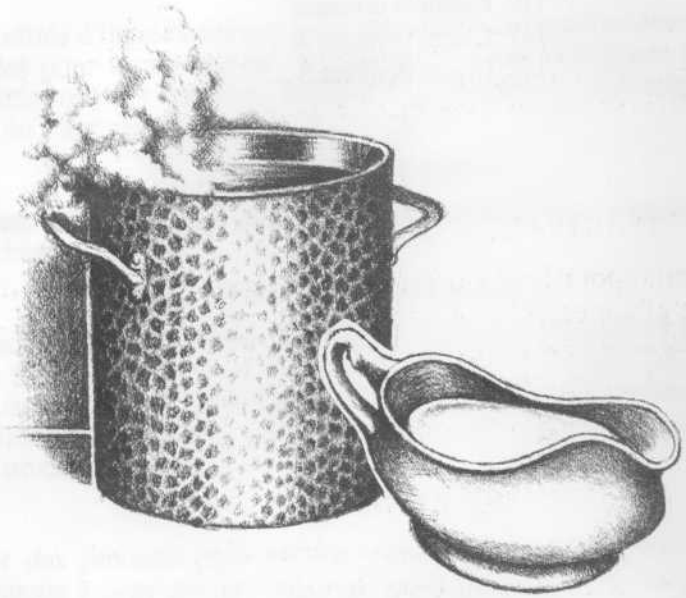
Utiliser des produits parfaitement frais. Employer de préférence de la crème fleurette à la crème épaisse, sauf indication contraire. Poivrer avec du poivre fraîchement moulu quelques minutes seulement avant la fin de la cuisson. Le poivre trop cuit rend la sauce ardente et en masque le goût. Remplacer le fumet ou le fond blanc par la cuisson de la pièce en traitement. Pour une sauce comportant du vin blanc, préférer un blanc de blanc jeune qui ne grisaille pas et, pour celle comportant du vin rouge, utiliser un cabernet rouge de l'année qui la foncera bien.

CHAPITRE I

Les fonds clairs

101. Fond brun de veau clair
102. Fond brun de volaille, de gibier clair
103. Braisière
104. Fond blanc de veau
105. Fond blanc de volaille, de gibier
106. Consommé simple ou marmite
107. Consommé simple de volaille, de gibier
108. Fumet de poisson
109. Fumet de poisson au vin rouge
110. Essences diverses
111. Glaces diverses A
112. Glaces diverses B

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.



101. FOND BRUN DE VEAU CLAIR *(1 litre)*

Pour fonds bruns liés, sauces brunes, mouillement ... - (Cuisson : 3 à 5 h)

***Elément de base** : 1 kg d'os de veau (a). **Mouillement** : 1,5 à 2 l d'eau froide. **Garniture aromatique** : 100 g de carottes, 50 g d'oignons, 2 gousses d'ail, 200 g de tomates fraîches ou 30 g (1 c.s.) de tomate concentrée, 1 bouquet garni.*

1. Concasser les os de veau ***en menus morceaux*** et les mettre dans une plaque à rôtir ***sans matière grasse***. Faire colorer *(blondir)* au four très chaud *(250°C - TH 8/9)* pendant 15 min.

2. Ajouter les carottes et les oignons en grosse mirepoix *(en gros dés)*. Laisser suer 10 min au four. Monder, épépiner et concasser les tomates.

3. Décanter *(débarrasser)* les os et la mirepoix dans une marmite à l'aide d'une écumoire. ***Mouiller à l'eau froide. Ne pas saler.*** Ajouter l'ail, la tomate concassée ou concentrée et le bouquet garni. Porter à ébullition. Ecumer *(b)*. Laisser ***cuire doucement et régulièrement***, à découvert, pendant 5 h environ *(c)*. ***Ecumer souvent*** en cours de cuisson. Dégraisser.

4. Passer délicatement le fond, en fin de cuisson, au chinois étamine, sans fouler. Refaire bouillir, écumer et laisser refroidir rapidement si l'emploi du fond n'est pas immédiat. Dégraisser.

(a) Ou 1 kg de jarret de veau dégraissé et ficelé.
(b) A deux ou trois reprises, ajouter 1/2 verre d'eau froide dans le liquide bouillant pour faire remonter les impuretés en surface. A chaque fois, laisser reprendre l'ébullition avant d'écumer à nouveau.
(c) Pour la viande (jarret, parures...) trois heures de cuisson suffisent.

102. FOND BRUN DE VOLAILLE, DE GIBIER CLAIR *(1 litre)*

Procéder comme pour le Fond brun de veau clair *(n° 101)* avec des os de volaille *(a)* ou de gibier et, selon le gibier, ajouter des aromates (sauge, genièvre...).

(a) Os de la volaille ou du gibier en traitement.

Note - Le fond brun de gibier est habituellement appelé fumet brun de gibier.

103. BRAISIERE *(1 litre)*

Pour l'Espagnole et la demi-glace - (Cuisson : 3 à 5 h)

Procéder comme pour le Fond brun de veau clair *(n° 101)* avec 500 g d'os de veau et 500 g d'os de boeuf.

CUISINE ANCIENNE - Préparer la braisière comme ci-dessus. Faire revenir la chair de jarret de veau et de jarret de boeuf coupée en gros dés, dans une braisière. Ajouter un peu de fond de la braisière. Faire réduire à glace . Renouveler cette opération de deux ou trois fois. Mouiller avec le reste de fond. Porter à ébullition. Ecumer. Dégraisser. Laisser cuire doucement et régulièrement, à couvert, pendant 3 h. Passer délicatement le fond, en fin de cuisson, au chinois étamine, sans fouler. Refaire bouillir, écumer et laisser refroidir rapidement si l'emploi du fond n'est pas immédiat. Dégraisser.

104. FOND BLANC DE VEAU *(1 litre)*

Pour potages, sauces et mouillement, gelée - (Cuisson : 3 à 5 h)

***Elément de base** : 1 kg d'os de veau (a). **Mouillement** : 1,5 à 2 l d'eau froide. **Garniture aromatique** : 100 g de carottes, 100 g d'oignons, 200 g de poireaux, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni avec une branche de céleri, 1 clou de girofle.*

Technique 1

1. Concasser les os de veau ***en menus morceaux*** et les mettre dans une marmite. ***Mouiller à l'eau froide. Ne pas saler.*** Porter lentement à ébullition. ***Ecumer fréquemment et à fond*** *(b)*.

2. Eplucher les légumes. Piquer un oignon d'un clou de girofle.

3. Ajouter toute la garniture aromatique dans le liquide bouillant. Porter à ébullition. Ecumer puis laisser ***cuire doucement et régulièrement***, à découvert, pendant 5 h environ *(c)*. Dégraisser.

4. Passer délicatement le fond, en fin de cuisson, au chinois étamine, sans fouler. Refaire bouillir, écumer et laisser refroidir rapidement si l'emploi du fond n'est pas immédiat. Dégraisser.

Technique 2

1. Concasser les os de veau ***en menus morceaux*** et les mettre dans une marmite. ***Recouvrir d'eau froide***. Porter à ébullition. Laisser bouillir 1 à 2 min. Rafraîchir sous l'eau courante. Egoutter.

2. Remettre les os dans la marmite parfaitement rincée. ***Mouiller à l'eau froide. Ne pas saler***. Porter à ébullition. Ecumer.

3. Eplucher les légumes et piquer un oignon d'un clou de girofle. Les ajouter dans le liquide bouillant. Porter à ébullition. Ecumer. Laisser ***cuire doucement et régulièrement***, à découvert, pendant 5 h environ *(c)*. Dégraisser.

4. Passer délicatement le fond, en fin de cuisson, au chinois étamine, sans fouler. Refaire bouillir, écumer et laisser refroidir rapidement si l'emploi du fond n'est pas immédiat. Dégraisser.

(a) Ou 1 kg de jarret de veau dégraissé et ficelé.
(b) A deux ou trois reprises, ajouter 1/2 verre d'eau froide dans le liquide bouillant pour faire remonter les impuretés en surface. A chaque fois, laisser reprendre l'ébullition avant d'écumer à nouveau.
(c) Pour la viande (jarret, parures...) trois heures de cuisson suffisent.
***Note** - Les fonds blancs qui doivent rester neutres ou qui sont destinés à être fortement réduits ne se salent pas. En revanche, si la saveur du fond blanc doit être plus marquée ou plus corsée, par exemple pour la blanquette ou la fricassée, il est préférable de le saler très légèrement.*

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.

105. FOND BLANC DE VOLAILLE, DE GIBIER *(1 litre)*

Pour potages, cuissons, sauces et mouillement, gelée - (Cuisson : 1 à 3 h)

***Elément de base** : 1 poule ou 1 kg de carcasses, cous, ailerons de volaille ou de gibier. **Mouillement** : 1,5 à 2 l d'eau froide. **Garniture aromatique** : 100 g de carottes, 80 g d'oignons, 200 g de poireaux, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni avec une branche de céleri, 1 clou de girofle.*

Procéder comme pour le Fond blanc de veau *(n° 104)* avec les éléments ci-dessus. Laisser cuire 3 h la poule entière ou 1 à 2 h les carcasses, cous et ailerons.

Variante - Préparer un Fond blanc de veau en ajoutant une poule ou des carcasses et des abattis de volailles (sans les foies). Cette pratique donne un fond plus corsé mais de saveur moins intrinsèque.

Note - Le Fond blanc de gibier est habituellement appelé Fumet blanc de gibier.

106. CONSOMME SIMPLE OU MARMITE *(2,5 litres)*

Pour potages, mouillement, gelée - (Cuisson : 3 h 30 à 4 h)

***Elément de base** : 1,250 kg de boeuf sans os (macreuse, paleron...), 1,250 kg de boeuf avec os (plats de côtes, gîte-gîte, jumeau...). **Mouillement** : 5 l d'eau froide. **Garniture aromatique** : 200 g de carottes, 1 gros oignon, 250 g de poireaux, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni avec une branche de céleri, 2 clous de girofle. **Assaisonnement** : gros sel.*

1. Dégraisser et ficeler la viande. Concasser les os. Mettre la viande et les os dans la marmite. ***Mouiller à l'eau froide*** *(5 l environ)*. ***Saler légèrement***. Porter lentement à ébullition. ***Ecumer fréquemment et à fond*** *(a)*.

2. Eplucher tous les légumes. Couper l'oignon en deux *(entre la racine et la tige)*. Poser la moitié de l'oignon sur la plaque du fourneau et le faire griller fortement à sec *(b)*. Piquer l'autre moitié d'oignon de 2 clous de girofle.

3. Ajouter la garniture aromatique dans le liquide bouillant. Porter à ébullition. Ecumer puis laisser ***cuire doucement et régulièrement***, à découvert, pendant 3 h 30 à 4 h *(c)*. ***Dégraisser fréquemment*** .

4. Retirer la viande en fin de cuisson sans troubler le consommé. Passer délicatement au chinois étamine, sans fouler. Refaire bouillir, écumer et laisser refroidir rapidement si l'emploi du fond n'est pas immédiat. Dégraisser.

(a) A deux ou trois reprises, ajouter 1/2 verre d'eau froide dans le liquide bouillant pour faire remonter les impuretés en surface. A chaque fois, laisser reprendre l'ébullition avant d'écumer à nouveau.
(b) L'oignons est fortement grillé pour colorer légèrement le consommé.
(c) Quatre heures de cuisson suffisent pour extraire les éléments nutritifs et solubles de la viande. En revanche, il faut douze heures pour les os. C'est pourquoi certains Chefs font d'abord un premier consommé avec les os qui sert, une fois refroidi, à mouiller la viande du deuxième consommé.

107. CONSOMME SIMPLE DE VOLAILLE, DE GIBIER *(1 litre)*

Procéder comme pour le Consommé simple de boeuf *(n° 106)* sans faire griller les oignons et remplaçer le boeuf, en partie ou en totalité, par une poule ou des abattis de volailles *(sans les foies)* ou, selon la préparation, par des parures ou des os de gibier légèrement colorés au four. Adjoindre des parures de champignons et, pour le gibier, des aromates *(sauge, baies de genièvre...)*.

108. FUMET DE POISSON *(1 litre)*

Pour potages, sauces, cuissons, gelée, glace de poisson - (Cuisson : 20 min)

***Elément de base** : 0,500 à 1 kg d'arêtes de poissons maigres (sole, turbot, barbue...). **Mouillement** : 1,10 l d'eau froide, 1 dl de vin blanc (facultatif). **Garniture aromatique** : 50 g de beurre, 50 g de carottes, parures de champignons (facultatif), quelques gouttes de citron (facultatif), 30 g d'échalotes, 80 g d'oignons, le blanc de 100 g de poireaux (facultatif). **Assaisonnement** : 6 grains de poivre, 1 bouquet garni.*

1. Laver soigneusement, égoutter et concasser les arêtes de poisson. Les faire ***dégorger à l'eau froide*** pendant 10 min. ***Emincer finement*** les carottes, les échalotes, les oignons et le blanc des poireaux. Verser quelques gouttes de citron sur les parures de champignons.

2. Faire fondre le beurre. Mettre à suer les légumes émincés, ***sans coloration***, pendant 3 à 4 min. Remuer. Egoutter, éponger puis ajouter les arêtes concassées. Laisser suer 3 à 4 min, ***à découvert, sans coloration***.

3. ***Mouiller à l'eau froide*** et au vin blanc. ***Ne pas saler***. Ajouter les parures de champignons. Ajouter un bouquet garni. Porter vivement à ébullition à découvert. ***Ecumer soigneusement et à fond*** puis laisser ***frémir*** 20 min, toujours **à découvert** *(ajouter le poivre 5 min avant la fin de la cuisson)*.

4. Passer le fumet au chinois étamine. Fouler *(presser les arêtes avec une petite louche)*. Refaire bouillir, écumer et laisser refroidir rapidement si l'emploi du fumet n'est pas immédiat.

Note - En Provence, pour le poisson de mer, le thym est remplacé par une branchette de fenouil. Dégraisser le fumet destiné à la préparation d'une gelée ou d'une glace de poisson.

109. FUMET DE POISSON AU VIN ROUGE

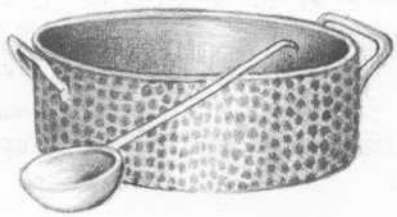
Remplacer le vin blanc du Fumet de poisson *(n°108)* par du vin rouge.

110. ESSENCES DIVERSES

Les essences sont des fonds clairs bruns ou blancs très corsés.

Ils peuvent être réalisés soit en augmentant les éléments de base et la garniture aromatique soit par réduction du liquide de mouillement.

De nos jours, leur usage est plutôt rare. Seules, l'essence de poisson *(fumet réduit)* et, dans certains cas, l'essence de céleri, de champignons, de truffes... présentent encore quelque intérêt.



111. GLACES DIVERSES A *(à partir d'un fond clair)*

Pour corser ou préparer les sauces, enrober ou masquer certains mets - (Cuisson : 3 h)

Les glaces sont des fonds clairs bruns ou blancs réduits jusqu'à consistance sirupeuse.

Technique 1

Faire bouillir le fond *(a)*. Laisser réduire lentement à feu doux jusqu'à consistance sirupeuse en l'écumant puis en le dépouillant constamment. Passer. Réserver la glace dans un petit récipient. Couvrir et tenir au froid.

Technique 2

1. Porter le fond *(a)* à ébullition dans une grande sauteuse. Laisser réduire d'un tiers à feu doux. Dépouiller.

2. Passer au chinois étamine dans une sauteuse plus petite. Laisser réduire à nouveau d'un tiers. Dépouiller.

3. Passer à nouveau au chinois étamine dans une sauteuse encore plus petite. Laisser réduire d'un tiers jusqu'à consistance sirupeuse. Dépouiller.

4. Réserver la glace dans un petit récipient. Couvrir et tenir au froid.

(a) Glaces diverses à partir d'un fond clair :
La Glace de viande est obtenue à partir du Fond brun de veau ou de la braisière.
La Glace de volaille est obtenue à partir du Fond blanc de volaille.
La Glace de gibier est obtenue à partir d'un Fond brun de gibier.
La Glace de poisson est obtenue à partir d'un Fumet de poisson.

***Note** - Certains Chefs posent le récipient de cuisson à moitié sur le feu pour permettre aux impuretés de mieux monter sur la partie la moins chaude de la sauce.*

***Conservation** - Les glaces se conservent plusieurs jours au froid.*

112. GLACES DIVERSES B *(à partir d'un fumet ou d'un fond de cuisson)*

Pour préparer la sauce de la pièce en traitement
à partir de la réduction de son fond de cuisson

Réduire à glace le fumet ou le fond de cuisson de la pièce en traitement.

CHAPITRE II

Les fonds liés et les sauces de base

201. Fond brun de veau lié
202. Fond brun de volaille, de gibier
203. Espagnole
204. Demi-glace
205. Américaine
206. Coulis de crustacés
207. Velouté de veau
208. Velouté de volaille, de gibier
209. Velouté de poisson
210. Béchamel
211. Sauce tomate
212. Concassée ou Fondue de tomate
213. Purée ou Coulis de tomate
214. Sauce vin blanc A, B, C, D, E, F, G
215. Sauce vin rouge
216. Hollandaise
217. Mayonnaise
218. Vinaigrette

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.

201. FOND BRUN DE VEAU LIE *(ou Jus lié) (1 litre)*

Pour sauces brunes, mouillement ... - (Cuisson : 1 h)

__Fond de base__ : 1,6 l de Fond brun de veau clair. __Garniture aromatique__ : 30 g de beurre, 50 g de poitrine de porc salée maigre, 50 g de carotte, 30 g d'oignon, bouquet garni. __Liaison__ : 30 g d'arrow-root ou de fécule, 5 cl de vin blanc ou de Madère (a).

1. Tailler en petits dés le lard, la carotte et l'oignon. Faire suer doucement cette mirepoix au beurre. Egoutter la graisse au terme de la cuisson.

2. Mouiller la mirepoix avec le Fond brun de veau clair *(n° 101)*. Ajouter le bouquet garni. Porter vivement à ébullition. Laisser réduire d'un quart.

3. Délayer la fécule avec le vin blanc. Verser cette ***liaison en filet dans le fond bouillant*** en remuant. Faire cuire régulièrement à feu modéré pendant 1 h. ***Dépouiller fréquemment*** en cours de cuisson.

4. Passer au chinois étamine.

(a) Le vin ou le Madère peut être remplacé par du fond froid.
__Garniture aromatique__ - Ajouter des parures de champignons, du cerfeuil, de l'estragon...
__Note__ - Le Fond brun de veau lié est génériquement appelé Fond de veau lié.

202. FOND BRUN DE VOLAILLE OU DE GIBIER LIE

Procéder comme pour le Fond brun de veau lié *(n° 201)* avec du Fond brun clair de volaille ou de Fumet brun de gibier *(n°102)*.

203. ESPAGNOLE *(1 litre)*

Pour demi-glace, sauces brunes - (Cuisson : 4 à 5 h)

__Fond de base__ : 2 l de Braisière (n° 103) ou de Fond brun de veau clair (n° 101). __Garniture aromatique__ : 30 g de beurre, 50 g de poitrine de porc salée maigre, 50 g de carotte, 30 g d'oignon, 200 g de tomates fraîches ou 1 c.s. de tomate concentrée, bouquet garni. __Liaison__: 100 g de Roux brun (n°303).

1. Tailler en petits dés le lard, la carotte et l'oignon. Faire suer doucement cette mirepoix au beurre. Egoutter soigneusement la graisse au terme de la cuisson. Monder, épépiner et concasser les tomates fraîches.

2. Porter le fond de base à ébullition.

3. Ajouter le roux brun cuit froid. Fouetter. Porter à ébullition. Ajouter la Mirepoix, les tomates concassées *(ou la tomate concentrée)* et le bouquet garni. Faire bouillir puis ***cuire doucement et régulièrement*** pendant 4 à 5 h. ***Dépouiller*** en cours de cuisson.

4. Passer à l'étamine et refroidir rapidement si l'usage n'est pas immédiat.

__Note__ - Cette sauce est souvent remplacée par le Fond brun de veau lié (n° 201), plus rapide et digeste.

204. DEMI-GLACE

Faire réduire des deux tiers la sauce Espagnole *(n°203)* ou, à défaut, le Fond brun de veau lié *(n°201)*.

205. AMERICAINE *(0,75 litre)*

Pour sauces de poissons, de crustacés - (Réalisation : 40 min)

***Elément de base** : 750 g d'étrilles, de petits crabes ou de carapaces de crustacés, 30 g de beurre, 5 cl d'huile. **Garniture aromatique** : 100 g de carottes, 40 g d'échalotes, 80 g d'oignons, 250 g de tomates fraîches, 30 g (1 c.s.) de tomate concentrée, 4 gousses d'ail, bouquet garni. **Mouillement** : 5 dl deFumet de poisson (n° 108), 5 cl de cognac, 2 dl de vin blanc. **Assaisonnement** : sel, cayenne.*

1. Tailler en fine brunoise les carottes et les oignons. Monder, épépiner et concasser les tomates fraîches. Laver, brosser, égoutter les étrilles.

2. Faire chauffer le beurre et l'huile ***à feu vif***. Ajoutez les étrilles et les faire ***sauter vivement. Dégraisser après coloration***. Adjoindre la brunoise. Laisser **suer à feu doux** pendant 5 min. Flamber au cognac. Déglacer au vin blanc. Laissez réduire des 3/4. Mouiller avec le Fumet de poisson. Ajouter les tomates concassées, la tomate concentrée, l'ail, l'estragon et le bouquet garni. Assaisonner modérément. Faire ***cuire doucement et régulièrement*** pendant 15 min environ. ***Ecumer fréquemment*** en cours de cuisson.

3. Mixer la sauce au cutter puis la passer au chinois *(ou la passer au chinois en foulant fortement)*.

4. Donner quelques bouillons. Ecumer. Faire refroidir rapidement si l'usage n'est pas immédiat.

Note - Selon l'utilisation, remplacer le Fumet de poisson par du Velouté de poisson (n° 209) ou rectifier la consistance de la sauce avec 80 g de Beurre manié (n° 305) ou 80 g de Roux blond cuit (n° 302) ou monter la sauce au beurre. Ajouter, au dernier moment, du cerfeuil et de l'estragon finement ciselés.

206. COULIS DE CRUSTACES

Procéder comme pour la sauce Américaine *(n°205)* en tenant la sauce un peu plus épaisse.

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.

207. VELOUTE DE VEAU *(ou Sauce blanche grasse) (1 litre)*

Pour potages, sauces - (Cuisson: 10 min)

***Elément de base** : 1 l de Fond blanc de veau (n°104). **Garniture aromatique** : 75 g de parures de champignons (facultatif). **Liaison** : 120 g de Roux blanc (n°301). **Assaisonnement** : sel. **Finition** : 20 g de beurre.*

1. Confectionner le Roux blanc *(n°301)*. Laisser refroidir.

2. Verser le fond blanc de veau ***bouillant*** et salé sur le roux ***froid***. Porter à ébullition en lissant la sauce avec le fouet. Ajouter les parures de champignons. Laisser ***cuire à feu doux*** pendant 10 min environ en remuant fréquemment.

3. Passer *(si nécessaire)* en foulant dans un bain-marie. Tamponner la surface avec un peu de beurre *(ou poser un film plastique alimentaire sur le velouté pour empêcher la formation d'une peau).*

Notes - Le roux blanc est remplacé parfois, pour certaines préparations, par du roux blond.
Remplacer, chaque fois que cela est possible, les parures de champignons par de l'Essence de champignons (n°110).

208. VELOUTE DE VOLAILLE, DE GIBIER *(1 litre)*

Procéder comme pour le Velouté de veau *(n° 207)* en remplaçant le Fond blanc de veau par du Fond blanc de volaille *(ou du Fumet de gibier) (n°105).*

209. VELOUTE DE POISSON *(1 litre)*

Procéder comme pour le Velouté de veau *(n° 207)* en remplaçant le Fond blanc de veau par du Fumet de poisson *(n°108).*

210. BECHAMEL *(1 litre)*

Pour sauces, gratins... - (Cuisson : 10 min)

***Elément de base** : 1 l de lait. **Liaison** : 140 g de Roux blanc (n°301). **Assaisonnement** : sel, cayenne, muscade. **Finition** : 20 g de beurre.*

1. Confectionner le Roux blanc *(n°301)*. Laisser refroidir.

2. Verser le lait ***bouillant*** et salé sur le roux ***froid***. Porter à ébullition en lissant la sauce avec le fouet. Laisser ***cuire à feu doux*** pendant 10 min environ en remuant fréquemment.

3. Passer *(si nécessaire)* en foulant dans un bain-marie. Tamponner la surface avec un peu de beurre *(ou poser un film plastique alimentaire sur la béchamel pour empêcher la formation d'une peau).*

211. SAUCE TOMATE *(1 litre)*

Pour potages, sauces... - (Cuisson : 1 h 30)

***Elément de base** : 2 dl de tomate concentrée. **Garniture aromatique** : 80 g de beurre, 150 g de poitrine de porc salée, 160 g de carottes, 160 g d'oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni. **Liaison** : 50 g de farine. **Mouillement** : 1,5 l d'eau ou de Fond blanc de veau (n°104). **Assaisonnement** : sel, poivre, sucre. **Finition** : 20 g de beurre.*

1. Tailler en mirepoix *(en petits dés)* les carottes, les oignons et le lard.

2. Faire suer cette mirepoix au beurre pendant 5 min. Singer *(saupoudrer)* avec la farine *(a)*. Remuer à la spatule. Laisser blondir. Ajouter la tomate concentrée. Laisser revenir légèrement en remuant. Mouiller avec l'eau ou le fond blanc. Mélanger. Adjoindre les gousses d'ail écrasées, le bouquet garni. Assaisonner. Porter à ébullition en remuant.

3. Laisser cuire à couvert, au four doux à 150° C *(th. 4/5)*, pendant 1 h 30.

4. Passer au chinois sans trop fouler la garniture aromatique. Vérifier l'assaisonnement. Tamponner la surface avec un peu de beurre.

*(a) **Variante** - Torréfier très légèrement la farine au préalable au four ou dans une poêle ou singer et faire torréfier légèrement au four.*

212. CONCASSEE ou FONDUE DE TOMATE *(1 litre)*

Pour potages, sauces... - (Cuisson : 30 min)

***Elément de base** : 1,600 kg de tomates fraîches ou de tomates entières en conserve. **Garniture aromatique** : 8 cl d'huile d'olive, 50 g d'échalotes, 160 g d'oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni. **Assaisonnement** : sel, poivre, sucre.*

1. Monder, épépiner et concasser les tomates. Ciseler finement les échalotes et les oignons.

2. Faire suer lentement les échalotes et les oignons dans l'huile, **sans coloration**, à couvert, pendant 3 min, en remuant de temps en temps. Adjoindre les tomates concassées et le bouquet garni. Saler, sucrer. Porter à ébullition à feu vif. Ecumer. Couvrir et laisser frémir 15 min. Ajouter les gousses d'ail écrasées. Poivrer. Finir de cuire et laisser réduire à découvert.

3. Passer la Fondue de tomate au moulin à légumes ou au chinois.

Note - Ajouter des petits bâtonnets de petit-salé raidis à l'huile et une pincée d'origan.

213. PUREE OU COULIS DE TOMATE *(1 litre)*

Le Purée de tomate est une sauce *(ou une Fondue)* de tomate *(n°211 ou 212)* bien réduite. Le Coulis est une Fondue de tomate *(n°212)* un peu moins réduite.

214 A - SAUCE VIN BLANC à la crème *(0,5 litre)*

***Pour sauces de poisson à glacer** - (réduction de fumet de poisson crèmé, montée au beurre)*

*Eléments de base : 8 dl de Fumet de poisson au vin blanc (n°108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement, 4 dl de crème fraîche. **Assaisonnement** : sel, poivre blanc. **Finition** : 100 à 125 g de beurre, filet de citron (facultatif).*

1. Faire réduire des 4/5ème le fumet de poisson.
2. Ajouter la crème fraîche. Laisser réduire presque de moitié. Assaisonner.
3. Monter la sauce, hors du feu, en faisant tournoyer le beurre en parcelles dans le récipient.
4. Tenir au chaud, au bain-marie, sans faire bouillir. Relever, au dernier moment, d'un filet de citron.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.

214 B - SAUCE VIN BLANC *(0,5 litre)*

***Pour sauces de poisson à glacer** - (réduction de fumet de poisson + sauce Hollandaise)*

*Elément de base : 8 dl de Fumet de poisson au vin blanc (n°108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement. **Sauce Hollandaise**: 250 g de beurre, 4 jaunes d'oeufs, 1/2 citron. **Assaisonnement** : sel, cayenne.*

1. Faire réduire des 3/4 le fumet de poisson.
2. Réaliser la sauce Hollandaise *(n°216)*.
3. Incorporer la sauce hollandaise à la réduction au dernier moment.

214 C - SAUCE VIN BLANC *(0,5 litre)*

***Pour sauces de poisson à glacer** - (velouté de poisson + sauce Hollandaise)*

*Elément de base : 4 dl de Fumet de poisson au vin blanc corsé (n°108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement. **Roux blanc** : 25 g de beurre, 25 g de farine. **Sauce Hollandaise** : 100 g de beurre, 2 jaunes d'oeufs, un filet de citron. **Assaisonnement** : sel, cayenne.*

1. Faire bouillir le fumet de poisson.
2. Préparer le Roux blanc *(n°301)*.
3. Réaliser la sauce Hollandaise *(n°216)*.
4. Verser la réduction **bouillante** dans le roux **froid**. Assaisonner. Faire cuire 15 min à feu doux en remuant de temps en temps.
5. Incorporer délicatement la sauce hollandaise au dernier moment.

Variante - Réaliser le velouté avec 3 dl de fumet de poisson et 1 dl de crème.

214 D - SAUCE VIN BLANC à la crème *(0,5 litre)*

Pour sauces économiques de poisson *- (velouté de poisson crémé)*

Elément de base *: 4 dl de Fumet de poisson au vin blanc (n° 108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement, 1 dl de crème fraîche.* ***Roux blanc*** *: 30 g de beurre, 30 g de farine.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc.*

1. Faire bouillir le fumet de poisson.

2. Préparer le Roux blanc *(n°301)*.

3. Verser la réduction ***bouillante*** dans le roux ***froid***. Assaisonner.

4. Crémer. Beurrer.

5. Tenir au chaud, au bain-marie, sans faire bouillir. Relever, au dernier moment, d'un filet de citron.

Variante *- Réaliser le velouté avec 5 dl de fumet réduit à 3 dl additionné de 2 dl de crème fraîche.*

Note *- Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.*

214 E - SAUCE VIN BLANC à la crème *(0,5 litre)*

Pour sauces de poisson *- (velouté de poisson crémé et réduit, monté au beurre)*

Eléments de base *: 4 dl de Fumet de poisson au vin blanc (n° 108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement, 2 dl de crème fraîche.* ***Roux blanc*** *: 20 g de beurre, 20 g de farine.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc ou cayenne.* ***Finition*** *: 100 g de beurre, filet de citron (facultatif).*

1. Faire bouillir le fumet de poisson.

2. Préparer le Roux blanc *(n°301)*.

3. Verser la réduction ***bouillante*** dans le roux ***froid***. Assaisonner.

4. Crémer. Réduire d'un tiers.

5. Lier la sauce, hors du feu, en faisant tournoyer le beurre en parcelles dans le récipient.

6. Tenir au chaud, au bain-marie, sans faire bouillir. Relever, au dernier mo ment, d'un filet de citron.

Note *- Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.*

214 F - SAUCE VIN BLANC à la crème *(0,5 litre)*

Pour sauces de poisson *- (réduction de fumet de poisson crèmé, liée au Beurre manié)*

Eléments de base *: 8 dl de Fumet de poisson au vin blanc (n° 108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement, 4 dl de crème fraîche.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc.* ***Liaison*** *: 20 g de beurre, 20 g de farine.* ***Finition*** *: 50 g de beurre, filet de citron (facultatif).*

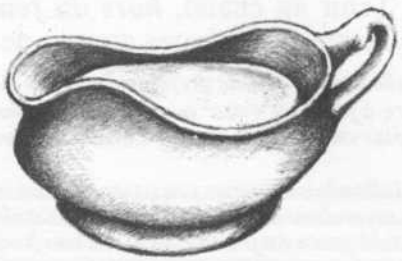
1. Faire réduire des 4/5ème le fumet de poisson.
2. Ajouter la crème fraîche. Laisser réduire d'un quart. Assaisonner.
3. Préparer le Beurre manié *(n°305)*.
4. Ajouter le beurre manié, peu à peu, dans la sauce ***bouillante*** en fouettant sans excès. Assaisonner. Faire bouillir 4 min en remuant. Tenir au chaud, au bain-marie. Tamponner la surface avec un peu de beurre.
5. Beurrer au dernier moment. Relever d'un filet de citron.

214 G - SAUCE VIN BLANC à la crème

Pour sauces fines de poisson *- (réduction de fumet de poisson montée au beurre)*

Eléments de base *: 1 l de Fumet de poisson au vin blanc (n° 108) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement peu salé.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc.* ***Finition*** *: 125 g de beurre, filet de citron (facultatif).*

1. Faire réduire des 4/5ème le fumet de poisson.
2. Monter la sauce, hors du feu, en faisant tournoyer le beurre en parcelles dans le récipient.
4. Tenir au chaud, au bain-marie, sans faire bouillir. Relever, au dernier moment, d'un filet de citron.



215. SAUCE VIN ROUGE *(0,5 litre)*

Pour sauces de poisson *- (réduction de fumet de poisson au Beurre manié montée au beurre)* ***Elément de base*** *: 8 dl de Fumet de poisson au vin rouge (n° 109) ou de fumet de cuisson du poisson en traitement au vin rouge.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre.* ***Liaison*** *: 30 g de beurre, 30 g de farine.* ***Finition*** *: 125 g de beurre, filet de citron (facultatif).*

1. Faire réduire de moitié le fumet de poisson au vin rouge.

2. Préparer le Beurre manié *(n°305)*.

3. Ajouter le beurre manié, peu à peu, dans le Fumet ***bouillant*** en fouettant sans excès. Assaisonner. Faire bouillir 4 min en remuant. Tenir au chaud, au bain-marie. Tamponner la surface avec un peu de beurre.

4. Monter la sauce, hors du feu, en faisant tournoyer le beurre en parcelles dans le récipient.

5. Tenir au chaud, au bain-marie, sans faire bouillir. Relever, au dernier moment, d'un filet de citron.

Variante *- Réaliser le velouté avec le fumet réduit des 3/4 additionné de 2 dl de crème fraîche.*

216. HOLLANDAISE *(pour 8 personnes)*

Pour sauces et accompagnements de poissons et de légumes

Eléments émulsifiant *: 4 jaunes d'oeufs, 2 c.s. d'eau.* ***Corps gras*** *: 250 g de beurre.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc ou cayenne.* ***Finition*** *: filet de citron.*

1. Faire fondre le beurre, ***sans le remuer***, à feu très doux, dans un petit bain-marie à sauce ou dans une petite casserole en inox. Décanter *(éliminer soigneusement toute l'écume)*. Tenir au chaud.

2. Mettre les jaunes d'oeufs et l'eau dans une petite sauteuse *(a)* en inox *(b)*. Assaisonner. Fouetter vivement et constamment sur le ***feu très doux***. Retirer, hors du feu, dès que la composition atteint la ***consistance d'une crème*** *(à 65 °C environ)*. Ajouter quelques gouttes d'eau si elle est trop épaisse.

3. Incorporer au fouet, hors du feu et ***progressivement*** *(c)*, le beurre clarifié, ***sans mettre le petit lait*** au fond du récipient. Rectifier l'assaisonnement.

4. Passer la sauce au chinois étamine en foulant à l'aide d'une louche. Couvrir avec une assiette. Tenir au chaud, ***hors du feu***, dans un endroit tiède. Ajouter, au moment de l'emploi, quelques gouttes de citron.

(a) Utiliser un récipients de taille appropriée, de préférence, à bord évasé.
(b) En cuivre étamé ou en verre à feu pour éviter que la sauce prenne une couleur verdâtre ou grise.
(c) Goutte à goutte, au début, puis en petit filet dès que l'émulsion commence à se lier.

Causes d'échecs de la sauce Hollandaise: *jaunes pas assez cuits ou trop cuits; beurre incorporé trop rapidement; sauce tenue dans un endroit trop chaud. Pour rattraper une sauce tournée, incorporer peu à peu, 1 c.s. d'eau chaude si la sauce est froide ou 1 c.s. d'eau froide, si la sauce est chaude.*
Note - Attention, toute sauce, à base d'oeuf, noircit l'argenterie.

217. MAYONNAISE *(pour 8 personnes)*

Pour accompagnement et décor de préparations froides

Elément émulsifiant *: 2 jaunes d'oeufs.* ***Corps gras*** *: 3 dl d'huile.* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc ou cayenne, 15 g de moutarde, 1 à 2 c.s. de vinaigre fin.*

1. Clarifier les oeufs *(séparer les jaunes des blancs)* ***en supprimant le germe.***
2. Mettre les jaunes, la moutarde et la moitié de vinaigre dans une terrine ou une calotte. Assaisonner.
3. Incorporer ***progressivement*** l'huile au fouet. ***Mélanger vivement.*** Relacher la mayonnaise, si nécessaire, avec quelques gouttes de vinaigre.

Notes - Les ingrédients de la mayonnaise et les ustensiles utilisés pour sa préparation doivent être à température ambiante.

Attention, toute sauce, à base d'oeuf, noircit l'argenterie.

Causes d'échecs de la sauce mayonnaise *: huile trop froide ou incorporée trop rapidement.*

Pour rattraper une sauce tournée *: mettre un jaune d'oeuf dans une calotte puis ajouter progressivement la sauce tournée. A défaut de jaune d'oeuf, pratiquer de la même manière avec un peu de moutarde, quelques gouttes de vinaigre ou d'eau.*

Conservation *- Contenant des jaunes d'oeufs crus, la mayonnaise doit être consommée dans la journée de sa fabrication.*

218. SAUCE VINAIGRETTE *(1 litre)*

Pour sauces de préparations froides

Eléments de l'émulsion *: 2,5 dl de vinaigre fin, 7,5 dl d'huile, moutarde (facultatif).* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre.*

1. Délayer le sel avec le vinaigre et la moutarde.
2. Adjoindre l'huile. Poivrer. Mélanger au fouet. Rectifier l'assaisonnement.

Conservation *- La sauce vinaigrette peut se conserver plusieurs jours.*

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.

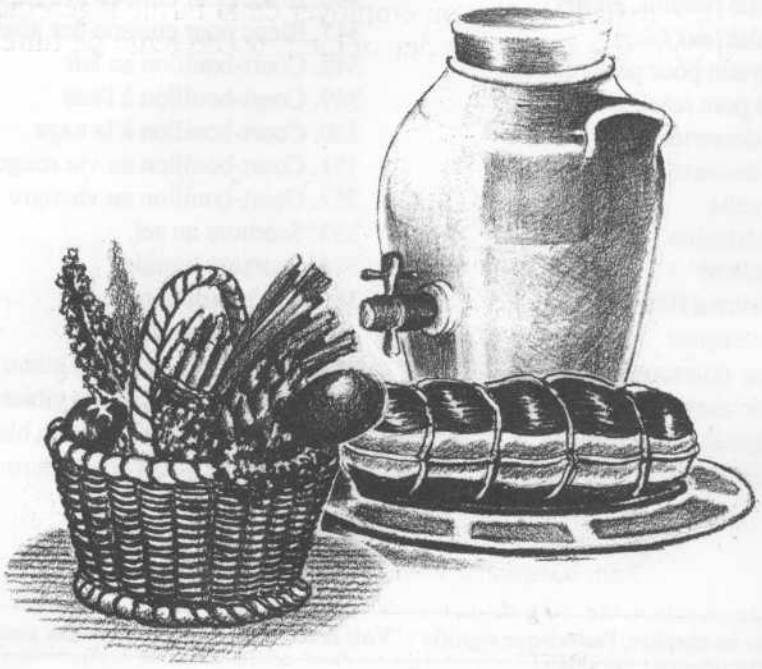
CHAPITRE III

Les fonds divers

301. Roux blanc
302. Roux blond
303. Roux brun
304. Roux cuit
305. Beurre manié
306. Mirepoix maigre
307. Mirepoix grasse
308. Mirepoix bordelaise
309. Matignon
310. Salpicon
311. Duxelle sèche
312. Duxelle bonne femme
313. Duxelle pour farces
314. Duxelle pour garnitures
315. Farce à pâté *(veau, porc)*
316. Farce à pâté *(volaille, gibier)*
317. Farce à pâté *(aux foies)*
318. Farce à gratin pour pâtés chauds
319. Farce pur porc *(chair à saucisse)*
320. Farce de desserte *(grasse)*
321. Farce de desserte *(maigre)*
322. Farce duxelle
323. Farce américaine
324. Farce anglaise
325. Farce Maître d'Hôtel
326. Farce rouennaise
327. Farce pour poissons braisés
328. Farce spéciale pour poissons braisés
329. Farce à gratin pour croûtons
330. Farce mousseline grasse
331. Farce mousseline maigre
332. Panade au pain
333. Panade à la farine
334. Panade à la frangipane
335. Panade au riz
336. Panade aux pommes de terre
337. Godiveau de veau A
338. Godiveau de veau B
339. Godiveau à la Lyonnaise A
340. Godiveau à la Lyonnaise B
341. Marinade crue
342. Marinade cuite
343. Marinade instantanée *(pour poissons)*
344. Marinade instantanée *(pour beignets)*
345. Marinade instantanée *(pour farces)*
346. Blanc pour cuisson des légumes
347. Blanc pour cuisson des abats
348. Court-bouillon au lait
349. Court-bouillon à l'eau
350. Court-bouillon à la nage
351. Court-bouillon au vin rouge
352. Court-bouillon au vinaigre
353. Saumure au sel
354. Saumure liquide
355. Gelée ordinaire A
356. Gelée ordinaire B
357. Gelée de volaille, de gibier A
358. Gelée de volaille, de gibier B
359. Gelée de poisson au vin blanc
360. Gelée de poisson au vin rouge

* Dans ce chapitre, l'astérisque signifie : "Voir la recette au Chapitre V - Les sauces"

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.



301. ROUX BLANC

Pour lier les potages et les sauces blanches - (Cuisson : 4 à 5 min)

Beurre, farine tamisée, en quantités égales.

1. Mettre à fondre lentement le beurre dans une sauteuse ***sans coloration***.

2. Verser la farine tamisée ***dans le beurre fondu***. Mélanger et faire cuire 4 min à 5 min, à feu doux, ***en remuant constamment*** à la spatule en bois, jusqu'à ce que la composition mousse et devienne plus blanche.

3. Laisser refroidir le roux dans la sauteuse au terme de sa cuisson.

302. ROUX BLOND

Pour lier la sauce tomate et certains veloutés - (Cuisson : 5 à 6 min)

Procéder comme pour le Roux blanc *(n°301)* en laissant blondir la farine.

303. ROUX BRUN

Pour lier les sauces brunes - (Cuisson : 6 min)

Beurre clarifié (n°415), farine tamisée, en quantités égales.

Procéder comme pour le Roux blanc *(n°301)* en laissant très légèrement brunir la farine sans jamais la brûler ou employer de la farine légèrement torréfiée au four ou dans une poêle. Ce deuxième procédé évite de faire clarifier le beurre.

304. ROUX CUIT *(pour mise en place)*

Pour liaisons rapides à base de farine cuite

Beurre en pommade, farine tamisée, en quantités égales.

Préparer une bonne quantité de Roux blanc, blond ou brun *(n°301, 302 ou 303)*. Laisser refroidir. Débarrasser dans une boîte ou dans un sac plastique. Réserver au froid. Découper ensuite les quantités nécessaires pour les diverses utilisations *(durée de conservation limitée à une semaine en fonction de la qualité du beurre)*.

305. BEURRE MANIE

Pour liaisons rapides à base de farine crue

100 g de beurre en pommade, 50 g de farine tamisée.

Malaxer intimement le beurre en pommade et la farine du bout des doigts.

306. MIREPOIX MAIGRE

Pour corser les sauces maigres ou braiser certains légumes

50 g de beurre, 125 g de carottes, 125 g d'oignons, 50 g de céleri, thym, laurier.

1. Tailler les légumes en brunoise plus ou moins grosse.

2. Faire étuver doucement au beurre avec les aromates.

307. MIREPOIX GRASSE

Pour corser les sauces de viande ou braiser certains légumes

50 g de beurre, 100 g de poitrine de porc salée ou de jambon cru, 125 g de carottes, 125 g d'oignons, 50 g de céleri, thym, laurier.

1. Tailler le lard en petits dés et les carottes, les oignons et le céleri en brunoise plus ou moins grosses.

2. Mettre les lardons dans de l'eau froide. Porter à ébullition et laisser frémir jusqu'à cuisson complète.

3. Faire étuver les lardons et les légumes au beurre avec les aromates.

308. MIREPOIX BORDELAISE

Pour les crustacés à l'américaine ou à la bordelaise

50 g de beurre, 125 g de carottes, 125 g d'oignons, thym, laurier.

1. Tailler les carottes, les oignons en très fine brunoise.

2. Faire étuver et cuire doucement au beurre avec les aromates.

3. Débarrasser dans une terrine, à couvert. Réserver au froid.

309. MATIGNON

Pour poêler les viandes et braiser certains légumes

50 g de beurre, 100 g de poitrine de porc salée ou de jambon cru, 125 g de carottes, 125 g d'oignons, 50 g de céleri, thym, laurier, 4 cl de madère ou de vin blanc.

Tailler les légumes en paysanne puis procéder comme pour la Mirepoix grasse *(n°307)*. Déglacer au madère ou au vin blanc, en fin de cuisson.

310. SALPICON

Ingrédients culinaires taillés en dés utilisés pour diverses préparations.

311. DUXELLE SECHE ou DUXELLE MAIGRE

Pour sauces, oeufs, farces...

100 g de beurre, 1 kg de champignons, 1 citron, 100 g d'échalotes, persil (facultatif), sel, poivre.

1. Ciseler finement les échalotes. Eplucher, laver vivement, citronner et hacher les champignons.

2. Faire suer les échalotes au beurre pendant 2 à 3 min. Ajouter les champignons hachés. Saler, poivrer. Faire cuire à découvert jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation. Adjoindre le persil haché.

3. Débarrasser dans une terrine, à couvert. Réserver au froid.

312. DUXELLE BONNE FEMME ou DUXELLE GRASSE

Pour certaines spécialités régionales

Mélanger intimement 500 g de Duxelle sèche *(n° 311)* avec 500 g de Farce pur porc ou Chair à saucisse *(n°319)* .

313. DUXELLE POUR FARCES

Pour légumes farcis

250 g de Duxelle sèche (n° 311), 1 dl de vin blanc, 2,5 dl de Fond de veau tomaté ou de Demi-glace fortement tomatée*, 50 g de mie de pain fraîche, sel, poivre.*

Voir le chapitre "Farces pour farcir" *(n°322)*.

314. DUXELLE POUR GARNITURES DIVERSES

Pour tartelettes, légumes farcis

Mélanger intimement 500 g de Duxelle sèche *(n° 311)* avec 500 g de Farce mousseline *(n° 329 ou 330)*.

315. FARCE A PATE *(veau et porc)*

Pour galantines, pâtés et terrines

***Eléments de la farce** (40 % de gras de porc + 60% de chair maigre) : 400 g de gras de gorge de porc frais ou de lard gras frais, 300 g de chair maigre de porc, 300 g de chair maigre de veau. **Liaison** : 2 oeufs. **Marinade** : 1 dl de cognac ou d'armagnac, 1 dl de madère ou de vin de Xérès (facultatif). **Assaisonnement** (par kg de farce) : 15 à 18 g de sel fin, 3 g de sucre, 2 à 3 g de poivre blanc, 2 g d'épices fines (4 épices), 0,15 g de thym en poudre, 0,30 g de poudre de laurier.*

1. Découper en lèches *(lanières)* ou en cubes les chairs maigres de porc, de veau et le lard sans les mélanger. Mettre dans une terrine avec la marinade le thym et le laurier. Couvrir. Laisser mariner 24 h au froid.

2. Hacher séparément le porc, le veau et le lard.

3. Assaisonner. Incorporer les oeufs un à un et la marinade. Malaxer. Hacher à nouveau. Réserver au froid.

316. FARCE A PATE *(volaille ou gibier)*

Pour dodines, galantines patés et terrines

Procéder comme pour la Farce à pâté *(n° 315)* avec les éléments de la farce suivants : 400 g de gras de gorge de porc frais ou de lard gras frais, 150 g de chair maigre de porc, 150 g de chair maigre de veau, 300 g de chair maigre de volaille ou de gibier.

317. FARCE A PATE *(aux foies de volaille ou de gibier)*

Pour dodines, galantines, pâtés et terrines

Procéder comme pour la Farce à pâté *(n° 315)* avec les éléments de la farce suivants : 300 g de gras de gorge de porc frais ou de lard gras frais, 200 g de chair maigre de porc, 200 g de chair maigre de veau ou de jambon, 300 g de foies *(a)* de volaille ou de gibier.

(a) Faire dégorger préalablement les foies préparés dans une bonne quantité d'eau ou de lait froid pendant 12 h au froid.

***Conseils et remarques** - Les recettes des farces à pâté peuvent varier à l'infini. Certains Chefs ajoutent, selon leur goût, des échalotes ou du blanc de poireau étuvés au beurre, de l'ail pilé finement... du foie gras... des dés ou des bâtonnets de truffes, des aiguillettes fines de jambon cuit, de volailles ou du gibier en traitement, des pistaches, des pignons de pin... Parfois, ils complètent la farce avec 1 dl de crème fraîche pour l'alléger et/ou incorporent 2 c.s. de Glace de veau (n° 111 ou 112), d'Essence de truffes ou de champignons (n° 110)... pour la corser.*

***Autre assaisonnement** (par kg de farce) - 15 à 18 g de sel fin, 3 g de sucre, 2 g de poivre blanc, 1 g d'épices fines, 0,5 g de muscade, 0,3 g de gingembre, 0,15 g de thym, 0,30 g de poudre de laurier, 0,25 g de marjolaine.*

***Avertissement** - Toutes viandes hachées constituent un milieu favorable au développement de germes microbiens. La propreté du personnel et du matériel doit être rigoureuse. Attention, la conservation des farces est INTERDITE en COLLECTIVITE.*

318. FARCE A GRATIN POUR PATE CHAUD

Pour terrine, pâté, garniture de canapés, pains de volaille ou de gibier

250 g de lard gras frais, 250 g de maigre de veau (a), 250 g de foie de veau (a), 6 jaunes d'oeufs, 150 g de beurre, 80 g d'échalotes, 1,5 dl de madère, sel, 4 g de poivre, épices.

1. Tailler le lard et le veau en petits dés. Ciseler finement les échalotes. Escaloper le foie.

2. Faire successivement **saisir** dans 50 g de beurre puis **égoutter**, le lard, le maigre de veau, le foie de veau.

3. Remettre le tout dans la sauteuse. Ajouter les échalotes et le thym. Assaisonner. Laisser suer 2 min en tenant le foie encore **saignant**.

4. Débarrasser le tout sur un plat. Dégraisser puis déglacer la sauteuse avec le madère. Faire réduire des deux tiers.

5. Passer au cutter les viandes, le reste de beurre, les jaunes d'oeufs et le déglaçage. Rectifier l'assaisonnement.

(a) De volaille ou de gibier selon l'appellation du pâté. Pour le gibier, ajouter 50 g de foie gras, des truffes ou de l'Essences de truffes et/ou de champignons (n°110).

***Assaisonnement (par kg de farce)** : 15 à 18 g de sel fin, 3 g de sucre, 2 à 3 g de poivre blanc, 2 g d'épices fines (4 épices), 0,15 g de thym en poudre, 0,30 g de poudre de laurier.*

***Autre assaisonnement (par kg de farce)** - 15 à 18 g de sel fin, 3 g de sucre, 2 g de poivre blanc, 1 g d'épices fines, 0,5 g de muscade, 0,3 g de gingembre, 0,15 g de thym, 0,30 g de poudre de laurier, 0,25 g de marjolaine.*

AVERTISSEMENT - Lire attentivement le texte encadré de la page 7 concernant la préparation et la conservation des fonds et des sauces.

319. FARCE PUR PORC ou CHAIR A SAUCISSES

Pour farcir, saucisses fraiches...

Procéder comme pour la Farce à pâté *(n° 315)* avec les éléments de la farce suivants : 500 g de gras de gorge de porc frais ou de lard gras frais, 500 g de chair maigre de porc. Supprimer la marinade.

320. FARCE DE DESSERTE *(grasse)*

Pour légumes farcis, petits pâtés, friands, hachis parmentier, raviolis...

Eléments de la farce *: 500 g de chair de viande, de volaille ou de gibier de desserte (rôtie, bouillie ou pochée, braisée ou en râgout (a)...), 500 g de saucisses fraîches ou de Farce pur porc (n°319), 100 g de beurre, 400 g d'oignons, 4 gousses d'ail, persil.* ***Liaison*** *: 4 oeufs.* ***Mouillement*** *: 1 dl de vin blanc, 2 dl de Fond de veau lié tomaté (n°201) ou de Demi-glace (n°203).* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre.*

1. Ciseler les oignons. Faire revenir au beurre les saucisses. Ajouter les oignons puis les gousses d'ail écrasées. Laisser suer. Compléter avec la viande de desserte coupée en grosses lanières ou en cubes. Mouiller au vin blanc. Laisser bien réduire. Ajouter le fond lié tomaté. Faire cuire et réduire doucement. Laisser refroidir en fin de cuisson.

2. Hacher la farce. Incorporer les oeufs un à un et le persil haché. Réserver au froid.

(a) Avec un ragoût ou une daube de viande ou de volaille utiliser la sauce à la place du mouillement (vin blanc et fond de veau lié tomaté). Utiliser de la viande blanche pour les farcis de légumes et de la viande en sauce pour les raviolis.

Note *- Selon l'utilisation, ajouter100 g de riz cuit ou de pain trempé dans du lait puis pressé.*

321. FARCE DE DESSERTE *(maigre)*

Pour légumes farcis, petits pâtés, friands, raviolis...

Eléments de la farce *: 800 g de chair de poisson de desserte (pochée, braisée..), 250 g de beurre, 50 g d'échalotes, 150 g d'oignons, 150 g de blanc de poireaux, 4 gousses d'ail, persil.* ***Liaison*** *: 4 oeufs, 1 dl de béchamel épaisse (a).* ***Assaisonnement*** *: sel, poivre blanc.*

1. Ciseler les échalotes et les oignons. Taillez finement le blanc de poireaux. Faire suer tous ces légumes avec les gousses d'ail écrasées dans 100 g de beurre fondu. Laisser refroidir.

2. Passer au cutter puis au tamis la chair de poisson cuit. Passer à nouveau au cutter avec les légumes cuits à blanc, le reste de beurre, la béchamel, les oeufs, un à un, et le persil. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au froid.

(a) Ou 100 g de riz cuit, de mie de pain trempée au lait et pressée ou de pommes de terre cuites.

Note *- Corser la farce avec 2 c.s. de Glace de poisson (n° 111 ou 112) et d'Essence de champignons (n° 110).*

322. FARCE DUXELLE POUR FARCIR

Pour légumes farcis

250 g de Duxelle sèche (n°311), 1 dl de vin blanc, 1 gousse d'ail (facultatif), 2,5 dl de Fond de veau tomaté lié ou de Demi-glace fortement tomatée* ou de Purée de tomate lié*, 50 g de mie de pain de mie fraîche, sel, poivre.*

1. Mouiller la duxelle sèche avec le vin blanc. Faire réduire vivement presque complètement. Adjoindre le fond lié, l'ail pilé et la mie de pain fraîche passée au tamis. Laisser mijoter à feu doux et réduire à bonne consistance. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le persil haché.

323. FARCE AMERICAINE

Pour cailles, pigeons, poussins, volailles...

100 g de lard fumé maigre, 100 g d'oignons, 30 g de beurre, 100 g de mie de pain de mie fraîche, sel, poivre, thym et laurier en poudre.

1. Faire revenir les lardons en petits dés au beurre à feu doux. Adjoindre les oignons finement ciselés. Compléter avec les aromates. Faire suer et cuire doucement à couvert. Ajouter la mie de pain fraîche passée au tamis. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger.

324. FARCE ANGLAISE

Pour grosses pièces (agneau, cochon de lait...)

2 oeufs, 1,200 kg d'oignons, 250 g de beurre, 500 g de mie de pain de mie fraîche, sel, poivre, sauge, thym et laurier en poudre, muscade.

1. Faire étuver les oignons ciselés avec les aromates dans 100 g de beurre. Assaisonner. Lier en fin de cuisson avec le beurre restant. Laisser refroidir.

2. Passer au cutter avec la mie de pain fraîche. Ajouter les oeufs un à un. Rectifier l'assaisonnement.

325. FARCE MAITRE D'HOTEL

Pour légumes, poissons, volailles...

250 g de beurre, 5 cl de jus de citron, 25 g de persil, 50 g de mie de pain fraîche, sel, poivre.

1. Passer au cutter tous les ingrédients sauf la mie de pain qui sera ajoutée en dernier.

326. FARCE ROUENNAISE

Pour canards

250 g de foies de canard, 100 g d'oignons, 50 g de beurre, persil, sel, poivre, épices.

1. Faire revenir les oignons ciselés au beurre. Ajouter les foies escalopés. Raidir en tenir saignants. Parsemer de persil. Assaisonner. Laisser refroidir.

2. Passer au cutter.

327. FARCE POUR POISSONS BRAISES *(avec laitances)*

250 g de laitances, 3 jaunes d'oeufs, 50 g de beurre, 1 pointe d'ail (facultatif), 80 g d'échalotes, fines herbes, 200 g de pain, sel, poivre, muscade.

Ciseler finement les échalotes et les faire suer et cuire au beurre. Faire tremper le pain dans de l'eau ou dans du lait puis le presser. Réunir tous les ingrédients, assaisonner. Passer au cutter.

328. FARCE SPECIALE POUR POISSONS BRAISES

3 jaunes d'oeufs, 50 g de beurre, 1 pointe d'ail (facultatif), 125 g de champignons, un filet de citron, 125 g d'échalotes, fines herbes, 200 g de pain, sel, poivre, thym, laurier en poudre.

Ciseler finement les échalotes et les faire suer et cuire au beurre. Faire tremper le pain dans de l'eau ou dans du lait puis le presser. Citronner les champignons. Réunir tous les ingrédients, assaisonner. Passer au cutter.

***Note** - Pour le poisson de mer, remplacer le thym par une prise de fenouil en poudre.*
***Variante** - Remplacer les fines herbes par quelques feuilles de basilic pilées.*

329. FARCE A GRATIN POUR CROUTONS

Pour croûtons, canapés de gibier à plumes...

300 g de lard gras frais, 600 g de foies de volaille, 60 g d'échalotes, 1,5 dl de cognac (facultatif), sel, poivre, thym.

1. Tailler le lard en dés. Ciseler les échalotes. Couper les foies en morceaux.

2. Faire fondre rapidement le lard dans une petite sauteuse. Ajouter les foies dans la graisse bien chaude et les faire saisir vivement en les tenant saignants. Assaisonner. Adjoindre les échalotes et le thym. Flamber au cognac.

3. Egoutter. Passer au tamis fin ou au cutter. Réserver dans une terrine recouverte d'un film plastique alimentaire. Tenir au froid.

330. FARCE MOUSSELINE A

Pour farces, mousses et mousselines, quenelles fines...

1 kg de chair maigre parée de poissons, de crustacés... de veau, de volaille, de gibier..., 4 blancs d'oeufs, 750 g de crème fraîche épaisse. ***Assaisonnement*** *: 18 g de sel, 3 g de poivre blanc, muscade.*

1. Assaisonner et passer la chair au cutter puis au tamis si nécessaire. La mettre dans une calotte en inox.

2. Placer cette calotte dans une bassine emplie de glace pilée. Incorporer les blancs d'oeufs, un à un, en travaillant bien la farce.

3. Détendre et monter *(toujours sur la glace)* en ajoutant peu à peu la crème fraîche à la spatule. Lisser.

4. Laisser raffermir 2 h au froid.

Notes - La chair utilisée doit être très fraîche. Travailler la farce avec les blancs d'oeufs pour la rendre élastique. Incorporer les oeufs et la crème comme pour une mayonnaise pour faciliter l'émulsion des divers éléments.

331. FARCE MOUSSELINE B

Pour farces, mousses et mousselines, quenelles fines...

1 kg de chair maigre parée de poissons, de crustacés... de veau, de volaille, de gibier..., 2 oeufs entiers, 800 g de crème fraîche fleurette (a). ***Garniture selon la préparation*** *: 50 à 100 g d'échalotes ou du blanc de poireau étuvés au beurre, 2 c.s. de Glace de veau (b) (n° 111), d'Essence de truffes ou de champignons (n° 110).* ***Assaisonnement*** *: 18 g de sel, 3 g de poivre blanc, muscade.*

1. Assaisonner et passer la chair bien froide au cutter sans l'échauffer.

2. Incorporer rapidement les oeufs entiers très froids puis la crème fraîche bien glacée. Passer au tamis si nécessaire.

3. Laisser raffermir 2 h au froid.

(a) Pour la farce mousseline de poisson, réduire la quantité de crème fraîche fleurette (700 g).
(b) Ou de Glace de poisson. (n° 111 ou 112).

Les produits *- Les oeufs entiers donnent plus d'onctuosité à la farce et la crème fleurette plus de finesse que la crème épaisse.*

La préparation *- Tous les ingrédients doivent être très froids. Incorporer la crème par petits à-coups du cutter. Ne jamais échauffer la farce par un mixage prolongé.*

332. PANADE AU PAIN

Pour farces consistantes de poissons

Beurre pour graisser le plat, pain rassis et lait en quantités égales, sel.

Mettre à tremper la mie de pain rassis dans le lait bouillant et salé. Faire dessécher à feu vif en remuant avec la spatule. Etaler sur un plat beurré dès que la panade se détache bien de la spatule. Laisser refroidir.

333. PANADE A LA FARINE *(1 kg environ)*

Pour lier et donner plus de consistance aux farces grasses ou maigres

100 g de beurre, 500 g de farine tamisée, 5 dl d'eau ou de lait, 5 g de sel, cayenne ou poivre blanc, muscade.

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole en inox. Assaisonner. Porter ***lentement à ébullition***. Retirer hors du feu. Verser la farine tamisée d'un coup. Remuer vivement à la spatule jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Remettre ***sur le feu doux*** en remuant constamment pendant 15 min pour dessécher la pâte. Etaler sur un plat beurré dès que la panade forme une boule et se détache bien de la spatule. Laisser refroidir.

334. PANADE A LA FRANGIPANE *(0,500 kg)*

Pour lier et donner plus de consistance aux farces de volaille et de poisson

4 jaunes d'oeufs, 100 g de beurre, 125 g de farine tamisée, 2 dl de lait, 2,5 g de sel, cayenne ou poivre blanc, muscade.

Assaisonner et faire bouillir le lait. Mélanger la farine et les oeufs dans une casserole en inox. Ajouter le beurre fondu puis, peu à peu, le lait bouillant. Donner un bouillon. Etaler sur un plat beurré. Laisser refroidir.

335. PANADE AU RIZ

Pour lier et donner plus de consistance aux farces diverses

Passer au cutter du riz glacé très cuit, nature ou pilaf. Laisser refroidir

336. PANADE A LA POMME DE TERRE *(0,500 kg)*

Pour quenelles de veau ou de volaille, brandade de morue aux pommes de terre...

30 g de beurre, 500 g de pommes de terre, 4,5 dl de lait réduit d'un tiers ou 1,5 dl de crème fraîche fleurette, sel, cayenne, muscade.

Emincer et cuire les pommes de terre à l'eau. Les mettre avec le beurre dans la crème chaude. Assaisonner. Laisser épaissir. Passer. Utiliser tiède.

Note sur les panades *- Certaines de ces préparations de l'ancienne cuisine sont peu utilisées de nos jours. Nous les citons pour mémoire.*

337. GODIVEAU DE VEAU A

Pour 20 quenelles de veau de 100 g

650 g de chair de veau parée, 650 g de beurre, 5 oeufs, 450 g de glace concassée ou de crème fraîche fleurette très glacée, 30 g de sel, 6 g de poivre blanc, 1 g de muscade.

Passer successivement au cutter la chair de veau parée *(puis au tamis si nécessaire)*, le beurre en pommade puis les oeufs, un à un. Assaisonner. Etaler la farce sur un plat en couche mince. Couvrer d'un film plastique alimentaire. Tenir 2 h minimum au froid intense. Passer vivement au cutter avec la glace concassée ou la crème fleurette très glacée.

338. GODIVEAU DE VEAU B

Pour 20 quenelles de veau au beurre de 100 g

800 g de chair de veau parée, 7 oeufs, 350 g de beurre, 500 g de Panade à la farine (n°333), 22 g de sel, 4 g de poivre blanc, muscade.

Passer successivement au cutter la chair de veau parée *(puis au tamis si nécessaire)*, la panade froide, le beurre en pommade puis les oeufs. Assaisonner. Débarrasser dans une terrine. Tenir 2 h minimum au froid, à couvert.

339. GODIVEAU A LA LYONNAISE A

Pour 20 quenelles de brochet à la lyonnaise de 100 g

500 g de chair de brochet parée, 12 oeufs, 500 g de beurre (a), 500 g de Panade à la frangipane (n°334), 25 g de sel, 5 g de poivre blanc, 1 g de muscade.

Passer successivement au cutter la chair de brochet *(puis au tamis si nécessaire)*, le beurre, les oeufs, un à un, et la panade froide. Assaisonner. Etaler sur un plat beurré. Tenir 24 h au froid.

(a) Autrefois, on utilisait de la graisse de rognons de boeuf bien sèche à laquelle on ajoutait parfois de la moelle de boeuf.

340. GODIVEAU A LA LYONNAISE B

Pour 25 quenelles de brochet à la lyonnaise de 100 g

500 g de chair de brochet parée, 3 blancs, 12 oeufs, 350 g de beurre, 1 kg de Panade à la farine (n°333), 22 g de sel, 4 g de poivre blanc, 1 g de muscade.

Passer successivement au cutter la chair de brochet *(puis au tamis si nécessaire)*, les blancs d'oeufs et la panade froide. Ajouter les oeufs entiers et le beurre en pommade. Assaisonner. Débarrasser dans une terrine. Tenir 24 h au froid.

341. MARINADE CRUE *(1 litre)*

Pour volailles, viandes, gibier et venaison

***Mouillement** : 1 dl d'huile, 1 dl de vinaigre, 8 dl de vin rouge ou blanc, **Eléments aromatiques** : 80 g de carottes, une petite branche de céleri, 30 g d'échalotes, 80 g d'oignons, 1 ou 2 gousses d'ail, 1 clou de girofle, 5 grains de poivre, bouquet garni (pour gibier et venaison compléter avec du romarin, de la sarriette, du genièvre, du coriandre...)*

1. Emincer les légumes. Parer les pièces en traitement.

2. Mettre ces viandes dans un récipient en grès ou en plastique alimentaire. Répartir les éléments aromatiques. Recouvrir avec les liquides de mouillement. Fermer hermétiquement le récipient. Conserver au froid pendant 1 à 3 jours en retournant plusieurs fois les pièces avec un ustensile en inox sans jamais toucher la marinade avec les mains.

342. MARINADE CUITE *(1 litre)*

Pour volailles, viandes, gibier et venaison

***Mouillement** : 1 dl d'huile, 1 dl de vinaigre, 8 dl de vin rouge ou blanc, **Eléments aromatiques** : 80 g de carottes, une petite branche de céleri, 30 g d'échalotes, 80 g d'oignons, 1 ou 2 gousses d'ail, 1 clou de girofle, 5 grains de poivre, bouquet garni (pour gibier et venaison compléter avec du romarin, de la sarriette, du genièvre, du coriandre, un zeste d'orange séché...)*

1. Emincer les légumes et les faire suer à l'huile. Ajouter les éléments de mouillement et les aromates. Porter à ébullition puis tenir à simple frémissement pendant 30 min. Laisser complètement refroidir.

2. Mettre les pièces parées dans un récipient en grès ou en plastique alimentaire. Recouvrir avec la marinade cuite. Fermer hermétiquement le récipient. Conserver au froid pendant 1 à 3 jours en retournant plusieurs fois les pièces avec un ustensile en inox sans jamais toucher la marinade avec les mains.

***Note** - Pour les grosses venaisons, augmenter la quantité de vinaigre.*

343. MARINADE INSTANTANEE *(pour poissons grillés)*

***Pour 1 kg de poissons plats** : 1 citron pelé à vif coupé en tranches fines, 1 dl d'huile, brindilles de thym, fragments de laurier.*

1. Habiller, éponger soigneusement puis ranger les poissons sur une plaque.

2. Répartir les tranches de citrons et les aromates.

3. Retourner les poissons de temps en temps dans la marinade.

344. MARINADE INSTANTANEE *(pour fritots et beignets)*

***Pour 1 kg de préparation à mariner** : jus de 1/2 citron, échalote (facultatif), persil, 5 cl d'huile, brindilles de thym, fragments de laurier, basilic (facultatif), sel, poivre.*

Mettre sur plaque la préparation à mariner taillée en morceaux. Assaisonner. Arroser avec le jus de citron et d'huile. Répartir les aromates, l'échalote ciselée et le persil haché.

345. MARINADE INSTANTANEE *(pour farces)*

***Pour 1 kg de farce à mariner** : 1 dl de cognac ou d'armagnac, 1 dl de madère ou de vin de Xérès (facultatif), 15 à 18 g de sel fin, 3 g de sucre, 2 à 3 g de poivre blanc, 2 g d'épices fines (4 épices), 0,15 g de thym en poudre, 0,30 g de poudre de laurier.*

Pour la technique, se reporter au chapitre des farces.

LES FONDS DIVERS : *Les blancs*

346. BLANC POUR LEGUMES *(3 litres)*

***Pour cuire les légumes blancs** (fonds d'artichauts, salsifis, côtes de blettes...)*

2 citrons ou 1 dl de vinaigre fin, 60 g de farine, 2,5 cl d'huile, 3 l d'eau, gros sel.

1. Délayer la farine à l'eau froide en la passant au chinois. Ajouter le jus des citrons, l'huile et saler. Porter à ébullition en remuant.
2. Ajouter les légumes. Recouvrir la surface d'un papier sulfurisé. Faire cuire lentement.

347. BLANC POUR ABATS BLANCS *(3 litres)*

***Pour cuire les abats blancs** (pieds, têtes de veau...)*

200 g d'oignons, 200 g de carottes, 60 g de farine, 2,5 cl d'huile, 2 dl de vinaigre fin, 3 l d'eau, gros sel, 1 clou de girofle, 1 bouquet garni.

1. Délayer la farine à l'eau froide en la passant au chinois. Ajouter le vinaigre, les oignons *(dont un clouté)*, les carottes fendues, l'huile et saler. Porter à ébullition en remuant.
2. Ajouter le ou les abats en traitement. Recouvrir la surface d'un papier sulfurisé. Faire cuire lentement.

***Note** - En général, il faut compter 1 l de blanc par kg de légumes ou d'abats à cuire.*

348. COURT-BOUILLON AU LAIT *(3 litres environ)*

Pour pocher certains poissons *(barbue, haddock, turbot, turbotin...)*

1 citron pelé à vif coupé en tranches, 3 dl de lait bouilli (a), 3 l d'eau, gros sel (a).

Recouvrir le poisson en traitement avec l'eau et le lait froid. Ajouter le citron. Saler *(a)*. Porter vivement à frémissement. Faire pocher le poisson le temps nécessaire.

(a) Pour le haddock, augmenter la quantité de lait (5 dl) et ne pas saler le court-bouillon.

349. COURT-BOUILLON SIMPLE *(3 litres)*

Pour pocher certains poissons *(cabillaud, limande, merlu, sole..)*

Eléments aromatiques *: 1 citron pelé à vif en tranches, bouquet garni (facultatif).* ***Mouillement*** *: 3 litres d'eau.* ***Assaisonnement*** *: gros sel.*

Procéder comme pour le Court-bouillon au lait *(n°348)*.

350. COURT-BOUILLON A LA NAGE *(3 litres)*

Pour pocher certains poissons *(saumon, truite, crustacés..)*

Eléments aromatiques *: 400 g de carottes, 400 g d'oignons.* ***Mouillement*** *: 3 l d'eau, 1 dl de vin blanc (b).* ***Assaisonnement*** *: gros sel, poivre en grains.*

1. Emincer les carottes *(a)* et les oignons *(a)*. Mettre les carottes dans une marmite. Mouiller avec l'eau et le vin blanc. Saler. Porter vivement à ébullition et faire cuire pendant 20 min. Adjoindre les oignons et le poivre en grains. Laisser frissonner 5 min. Tenir au chaud sans faire bouillir.

(a) Tailler très finement les oignons en anneaux (bracelets) et canneler les carottes lorsque ces légumes sont présentés en petite garniture avec le poisson.
(b) La quantité de vin blanc peut être augmentée (maximum : 50% de la quantité d'eau).

351. COURT-BOUILLON AU VIN ROUGE *(3 litres)*

Pour pocher certains poissons en matelote *(truite, carpe, anguille...)*

Procéder comme pour le Court-bouillon à la nage *(n° 349)* en remplaçant le vin blanc par 1 l de vin rouge.

352. COURT-BOUILLON AU VINAIGRE *(3 litres)*

Pour pocher certaines grosses pièces de poissons *(truite, carpe, saumon...)*

Procéder comme pour le Court-bouillon à la nage *(n° 349)* en remplaçant le vin blanc par du vinaigre de vin.

353. SAUMURE AU SEL

Pour saler les pièces de viande *(jambon, jambonneaux, lard, poitrine de porc, boeuf...)*

Par kg de sel *- 1 kg de sel fin , 10 à 40 g de salpêtre, 25 à 50 g de sucre (a), 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, poivre en grains, baies de genièvre.*

1. Frotter soigneusement les pièces en traitement *(b)* sur toutes leurs faces. Insister particulièrement et profondément à l'endroit de l'os.

2. Garnir le fond du saloir propre et sec *(c)* d'une bonne quantité de saumure au sel. Disposer au-dessus les pièces bien serrées, la couenne en dessous. Recouvrir largement les pièces de saumure. Mettre fortement sous presse. Tenir au froid.

3. Secouer le saloir au bout de quelques jours pour tasser les pièces.

4. Retirer au fur et à mesure les pièces salées *(d)* avec un ustensile en inox parfaitement propre, sans jamais mettre les mains dans la saumure.

(a) Pour le petit salé, doubler la quantité maximum.

(b) Piquer les grosses pièces avec une grosse aiguille ébouillantée ou passée sous la flamme.

(c) Ou dans un bac plastique alimentaire. Ranger les grosses pièces qui seront retirées en dernier dans le fond du saloir.

(d) Le temps de salage varie en fonction du volume de la pièce en traitement : 10 à 15 jours pour un jambon destiné à être fumé, un à deux mois pour le lard ou le petit salé.

354. SAUMURE LIQUIDE

Pour saler les pièces de viande *(porc : rôtis, jambonneaux, poitrine, langues...)*

Par litre d'eau *- 1 l d'eau non calcaire, 150 g de sel fin, 10 à 40 g de salpêtre, 25 à 50 g de sucre, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, poivre en grains, genièvre.*

1. Faire bouillir l'eau avec le sel et les aromates. Ecumer soigneusement. Ajouter le salpêtre et le sucre. Donner un bouillon. Filtrer. Laisser totalement refroidir.

2. Injecter 150 g de saumure liquide froide par kg de viande parée à l'aide de la pompe à saler ou d'une grosse seringue.

3. Immerger les pièces dans la saumure. Tenir au froid entre + 3 et + 5° C.

4. Retirer au fur et à mesure les pièces salées *(a)* avec un ustensile en inox parfaitement propre, sans jamais mettre les mains dans la saumure.

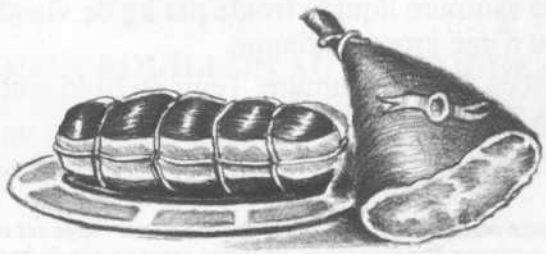
(a) Le temps de saumurage pour les rôtis, carrés et jambonneaux demi-sel est de 12 à 24 heures selon la grosseur et de 8 jours pour le petit salé ou pour une grosse pièce de boeuf de 5 kg.

Variante *- Préparer la saumure comme ci-dessus avec 5 dl d'eau sans changer les autres ingrédients. Compléter, au dernier moment, avec 5 dl de vin blanc. Donner un bouillon.*

Notes *- Remplacer le sel et le salpêtre par 180 g de sel nitrité.*
Pour le petit-salé, augmenter la quantité de sucre.
La saumure peu être réutilisée. Auparavant, il faut la faire bouillir et vérifier, à l'aide d'un densitomètre, sa teneur en sel.

Tableau de densité des saumures en fonction de l'addition de sel

sel par litre d'eau	sel contenu dans 1 litre de saumure	pourcentage de sel dans la saumure	densité de la saumure
116 g	112 g	10,04	1,074
129 g	124 g	11,50	1,082
143 g	137 g	12,60	1,090
158 g	150 g	13,70	1,098
173 g	163 g	14,70	1,107
190 g	178 g	15,90	1,116
205 g	191 g	17,00	1,124



355. GELEE ORDINAIRE A *(1 litre)*

Pour aspics, oeufs en gelée, bordures hachées ou décors, pour lustrer...

***Fond pour gelée** : 400 g de gîte de boeuf, 300 g de jarret de veau, 300 g d'os de boeuf et de veau concassés, 100 g de couennes de porc fraîches, 1 pied de veau désossé, 100 g de carottes, 100 g d'oignons, 100 g de poireaux, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni avec une branche de céleri, 1 clou de girofle, 2 l d'eau froide, gros sel. **Eléments de la clarification** : 250 g de maigre de boeuf haché, 1 blanc d'oeuf, 50 g de vert de poireau, 100 g de tomates, cerfeuil, 5 cl d'eau froide , sel fin, poivre concassé.*

Marmite pour gelée

1. Dégraisser et ficeler la viande. Concasser les os. Mettre la viande et les os dans la marmite. ***Mouiller à l'eau froide.Saler légèrement***. Porter lentement à ébullition. ***Ecumer fréquemment et à fond*** *(a)*.

2. Eplucher tous les légumes. Piquer un oignon avec le clou de girofle.

3. Ajouter la garniture aromatique dans le liquide bouillant. Porter à ébullition. Ecumer puis laisser ***cuire doucement et régulièrement***, à découvert, pendant 4 à 5 h *(b)*. ***Dégraisser fréquemment*** .

4. Retirer la viande en fin de cuisson sans troubler le consommé. Passer délicatement le bouillon au chinois étamine, sans fouler. Vérifier la consistance *(c)*. Laisser tièdir. Dégraisser.

Clarification

5. Mélanger dans un récipient le boeuf haché, le blanc d'oeuf, le vert de poireaux émincé, les tomates et le cerfeuil concassés avec l'eau. Tenir 15 min au froid.

Gelée

6. Ajouter peu à peu le fond tiède dans la clarification. Porter lentement à ébullition ***en remuant constamment*** *(d)*. Laisser ensuite frémir ***sans remuer*** pendant 1 h. Ajouter le poivre 10 min avant la fin de la cuisson.

7. ***Passer délicatement*** la gelée à travers une étamine légèrement humide. Laisser reposer. Dégraisser.

(a) A deux ou trois reprises, ajouter 1/2 verre d'eau froide dans le liquide bouillant pour faire remonter les impuretés en surface. A chaque fois, laisser reprendre l'ébullition avant d'écumer à nouveau.

(b) Quatre heures de cuisson suffisent pour extraire les éléments nutritifs et solubles de la viande. En revanche, il faut douze heures pour les os. C'est pourquoi certains Chefs font d'abord une première marmite avec les os qui sert, une fois refroidi, à mouiller la viande de la deuxième marmite.

(c) Verser un peu de marmite dans une petite assiette. Tenir au froid. Si la gelée est trop liquide, ajouter dans la clarification quelques feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide.

(d) Pratiquer une sorte de trou (cheminée) en surface, au centre de l'écume pour permettre le frémissement sans troubler le bouillon.

Note - Ajouter à la gelée froide non prise 5 cl de porto, de madère, de xérès...

356. GELEE ORDINAIRE B *(1 litre)*

Pour aspics, oeufs en gelée, bordures hachées ou décors, pour lustrer...

***Elément de base** : 1,5 l de Fond blanc de veau* (n° 104) *ou de Consommé simple (marmite) (n° 106). **Eléments de la clarification** : 250 g de maigre de boeuf haché, 1 blanc d'oeuf, 50 g de vert de poireaux, 100 g de tomates, cerfeuil, 15 g de feuilles de gélatine, 5 cl d'eau froide, sel fin, poivre concassé.*

Clarification

1. Mettre à ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

2. Mélanger dans un récipient le boeuf haché, le blanc d'oeuf, le vert de poireaux émincé, les tomates et le cerfeuil concassés, la gélatine pressée et l'eau froide. Tenir 15 min au froid.

Gelée - Procéder comme pour la Gelée ordinaire *(n°355)*.

357. GELEE DE VOLAILLE, DE GIBIER A *(1 litre)*

Pour lustrer, chaud-froiter, oeufs en gelée, aspics, bordures hachées ou décors

Procéder comme pour la Gelée ordinaire A ou B *(n° 355 ou 356)* en remplaçant les os de boeuf et de veau du fond par des os de volaille concassés *(ou des os de gibier concassés et colorés au four)*. Pour la clarification, utiliser de la chair de volaille ou de gibier haché.

358. GELEE DE VOLAILLE, DE GIBIER B *(1 litre)*

Pour lustrer, chaud-froiter, oeufs en gelée, aspics, bordures hachées ou décors

Procéder comme pour la Gelée ordinaire B *(n°356)* en remplaçant le Fond par du fond blanc *(n° 105)* ou du Consommé de volaille *(n° 107)*, et, pour le gibier, par du Fond brun de gibier *(n° 102)*. Pour la clarification, utiliser de la chair de volaille ou de gibier haché.

359. GELEE DE POISSON au vin blanc *(1 litre)*

Pour lustrer les poissons froids

Procéder comme pour la Gelée ordinaire B *(n° 356)* en remplaçant le Fond blanc par du Fumet de poisson *(n° 108)* corsé. Pour la clarification, utiliser de la chair de merlan haché.

360. GELEE DE POISSON au vin rouge *(1 litre)*

Pour lustrer les poissons froids

Procéder comme pour la Gelée de poisson *(n° 359)* en utilisant du Fumet de poisson au vin rouge *(n°109)*.

CHAPITRE IV

Les beurres

401. Ail doux
402. Aïoli
403. Amandes douces
404. Anchois
405. Avelines
406. Avocat
407. Barbecue
408. Basilic
409. Bercy
410. Blanc *(ou Nantais)*
411. Caviar
412. Champagne
413. Chivry
414. Citron
415. Clarifié *(ou décanté)*
416. Colbert
417. Coriandre frais
418. Crevettes A
419. Crevettes B
420. Crevettes C
421. Curry
422. Echalotes
423. Echalotes au vin blanc
424. Ecrevisses A
425. Ecrevisses B
426. Escargots *(pour 12 dz)*
427. Estragon
428. Foie gras
429. Fondu
430. Fromage au cumin
431. Fromage aux noix, noisettes...
432. Fromage de chêvre frais
433. Hareng
434. Homard
435. Hôtelier
436. Jaune
437. Laitances
438. Maître d'hôtel
439. Maître d'hôtel à la moutarde
440. Manié
441. Marchand de vin
442. Mayonnaise
443. Menthe au curry
444. Meunière
445. Montpellier A
446. Montpellier B
447. Moutarde
448. Nantais
449. Noir
450. Noisette *(cuisson du beurre)*
451. Noisette à la polonaise
452. Noisettes *(fruits secs)*
453. Oeufs de poisson
454. Olives vertes
455. Olives noires
456. Orange
457. Oursins
458. Paprika
459. Pimentos
460. Pistaches
461. Pistou
462. Poisson fumé
463. Polonaise
464. Printanier
465. Raifort
466. Ravigote
467. Roquefort
468. Rouge colorant
469. Sardines
470. Saumon ou Truite fumé
471. Thon
472. Tomates
473. Truffes
474. Vert colorant
475. Vinaigrette

* Dans ce chapitre, l'astérisque signifie : "Voir la recette au Chapitre V - Les sauces"

LES BEURRES

Généralités

Dans ce chapitre sont regroupés :

les principaux beurres composés réalisés à froid
les principaux beurres composés réalisés à chaud
les émulsions,
les beurres divers.

Beurre composé réalisé à froid *(procédé traditionnel)*

Beurre ramolli en pommade, élément aromatique ou colorant *(a)*, cru ou cuit, ciselé, haché, pilé ou en purée, assaisonnement *(mélanger puis passer au tamis)*.

Beurre composé réalisé à froid *(traité au cutter)*

Elément aromatique ou colorant *(a)(b)*, beurre froid en petits morceaux, assaisonnement *(passer au cutter puis au tamis, si nécessaire)*.

Assaisonnement

Par kg de beurre : 24 à 32 g de sel, 4 g de poivre. Le sel est parfois diminué ou supprimé en fonction de l'élément de base.

Présentation du beurre composé réalisé à froid

En saucière, en rondelles ou en rosaces ou en décors dressés à la poche.

(a) Un ou plusieurs éléments aromatiques ou colorants selon la recette.
(b) Mixer d'abord l'élément, s'il a une consistance dure, avant d'ajouter le beurre.

401. Ail doux *(pour viandes et poissons grillés, sautés ou frits)*
200 g de gousses d'ail épluchées *(blanchir fortement, refroidir, passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel *(mixer)*.

402. Aïoli *(pour canapés de poissons)*
50 g d'Aïoli*, 25 g de moutarde, 250 g de beurre, 5 g de sel fin, poivre blanc *(passer au cutter)*.

403. Amandes douces *(pour oeufs brouillés Margot)*
125 à 200 g d'amandes brutes *(plonger 1 min dans l'eau bouillante, égoutter, émonder)* + 5 cl d'eau froide *(passer au cutter)* + 250 g de beurre *(mixer)*.

404. Anchois *(pour feuilletés, poissons, steaks Mirabeau, canapés, farces)*
250 g de beurre, 75 g de filets d'anchois dessalés ou à l'huile *(passer au cutter, tamiser)*.

405. Avelines
100 à 150 g d'avelines *(torréfier, éplucher)* + 5 cl d'eau froide *(passer au cutter)* + 250 g de beurre *(mixer)*.

406. Avocat *(pour viandes, poissons grillés)*
50 g d'échalotes, 1 dl de vin blanc, mignonnette ou poivre concassé *(réduire presqu'à sec, refroidir)* + jus de 1/2 citron, chair de 3 avocats, cerfeuil, estragon, 250 g de beurre, sel *(passer au cutter)*.

407. Barbecue *(pour viandes, poissons grillés)*
25 à 50 g de persil haché, jus de 1/2 citron, 1 c.s. de moutarde, 1 c.s. cognac, 2 gouttes de tabasco ou soupçon de cayenne, 1 c.s. de Purée de tomate très réduite *(n° 213)*, 250 g de beurre, sel, thym, laurier en poudre, origan *(passer au cutter)*.

Note - Pour le poisson de mer, remplacer le thym par du fenouil.

408. Basilic *(pour potages, sauces, poissons, légumes...)*
50 à 100 feuilles de basilic, 1 gousse d'ail dégermée *(facultatif)*, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter puis au tamis en foulant)*.

Note - A défaut de cutter, piler le basilic et l'ail, assaisonner puis incorporer le beurre.

409. Bercy *(pour viandes et poissons grillés)*
100 g de moelle de boeuf *(pocher à l'eau salée, égoutter, couper en petits dés)* - 1 dl de vin blanc, 30 g d'échalotes ciselées *(réduire à sec, refroidir, passer au cutter)* + 250 g de beurre, jus de 1/2 citron, sel, poivre *(mixer)* + 1 c.s. de persil haché, moelle de boeuf *(mélanger délicatement)*.

410. Blanc *(pour poissons pochés, vapeur, papillote, micro-ondes)*
30 g d'échalotes ciselées, 5 cl de vin blanc ou de vinaigre blanc *(réduire presqu'à sec)* + *(d'abord sur feu vif puis sur le coin du fourneau et par parcelles)* 400 g de beurre *(fouetter et émulsionner)* + sel, cayenne ou poivre blanc.

411. Caviar *(pour oeufs pochés, cocotte, poissons, canapés)*
75 à 100 g de caviar pressé, 250 g de beurre *(passer au cutter)*.

412. Champagne *(pour poissons)*
100 g d'échalotes ciselées *(étuver au beurre)* + 1 dl de champagne *(réduire de moitié, refroidir, passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(mixer)*.

413. Chivry *(pour sauces, volailles, oeufs pochés, poissons pochés ou grillés)*
25 g d'échalotes *(ciseler, blanchir ou étuver au beurre, mettre dans le cutter)* + 100 g de fines herbes ciselées *(a)*, sel, poivre blanc, 250 g de beurre *(mixer)*.

414. Citron *(pour volailles, poissons)*
Zeste d'un citron non traité et lavé *(blanchir 10 min, départ à l'eau froide, égoutter, rafraîchir)* + jus, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter)*.

415. Clarifié *(pour utilisations diverses)*
250 g de beurre *(faire fondre lentement à feu doux, écumer soigneusement, laisser décanter, transvaser dans un autre récipient en éliminant le petit lait restant au fond)*.

416. Colbert *(pour oeufs cocotte, viandes grillées (b), volailles, poissons)*
250 g de Beurre Maître d'hôtel *(n°452)*, 50 g de Glace de volaille ou de viande *(n°111)* ramollie *(mélanger ou passer au cutter)* + estragon ciselé.

(a) Persil, cerfeuil, ciboulette, estragon et si possible, de la pimprenelle. Les fines herbes peuvent être blanchies 1/2 min à l'eau bouillante pour obtenir une belle couleur verte, ou être utilisées crues pour conserver leur saveur et le maximum de vitamines.
(b) Pour ne pas confondre avec le "Tournedos Colbert" , préciser "Tournedos, beurre Colbert".

417. Coriandre frais *(pour potages, viandes et poissons, légumes)*

25 g de pluches de coriandre frais, jus de 1/2 citron, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter).*

418. Crevettes A *(pour sauces, potages)*

250 g de crevettes grises vivantes *(sauter au beurre, refroidir, passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(mixer, passer au tamis).*

419. Crevettes B *(pour sauces, potages)*

250 g de crevettes grises vivantes *(sauter au beurre, passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(fondre à feu doux, passer à l'étamine dans de l'eau glacée, recueillir le beurre figé en surface).*

420. Crevettes C *(pour canapés)*

250 g de chair de crevettes cuites, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter puis au tamis)* + *(facultatif)* 50 g de sauce Mayonnaise *(n°217).*

421. Curry *(pour viandes, volailles...)*

100 g d'oignons ciselés *(suer lentement au beurre)* + 1 dl de vin blanc *(cuire puis réduire, refroidir)* + 250 g de beurre, sel, curry *(passer au cutter).*

422. Echalotes *(pour sauces, viandes ou poissons grillés)*

150 à 250 g d'échalotes ciselées *(blanchir ou suer au beurre, refroidir, passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(mixer).*

423. Echalotes au vin blanc *(pour grillades : poissons, viandes, volailles à chair brune)*

150 à 250 g d'échalotes ciselées *(blanchir ou suer au beurre)* + 5 cl de vin blanc *(réduire de moitié, refroidir, passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(mixer).*

***Note** - Pour les poissons et le canard, employer un vin liquoreux (Sauternes, Montbazillac, Muscat...).*

424. Ecrevisses A *(pour sauces, potages)*

250 g de coffres, carapaces et parties crémeuses d'écrevisses *(sauter au beurre, refroidir, passer au cutter)* + 50 g de Mirepoix *(n° 306 ou 308)*, 250 g de beurre, sel, cayenne *(mixer, passer au tamis)*.

***Variante** - 250 g de débris et carapaces d'écrevisses, de bisque ou de sauce Nantua* (passer au cutter) + 250 g de beurre, sel, cayenne (mixer, passer au tamis.*

425. Ecrevisses B *(pour canapés)*

250 g de chair d'écrevisses cuites, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter puis au tamis)*.

426. Escargots *(pour 12 dz)* *(pour escargots et coquillages divers)*

200 g d'échalotes ciselées, 25 g de gousses d'ail dégermées, 100 g de persil haché, 1 kg de beurre, 24 à 30 g de sel, 4 g de poivre blanc *(passer au cutter)*.

***Facultatif** - Ajouter 1 dl de fine champagne, de cognac, d'anis ou pastis..., 50 g d'amandes ou de noisettes en poudre ou 150 g de mie de pain.*

427. Estragon *(pour sauces, viandes ou volailles)*

125 g de feuilles d'estragon ciselées, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au mixer)*.

***Note** - L'estragon peut être blanchi 1/2 min à l'eau bouillante pour obtenir une belle couleur verte, ou être utilisé cru pour conserver sa saveur et le maximum de vitamines.*

428. Foie gras *(pour sauces, viandes, volailles grillées, canapés)*

150 à 250 g de foie gras cuit, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter)*.

429. Fondu *(pour utilisations diverses)*

2 c.s. d'eau, 2 c.s. de jus de citron, sel, poivre *(bouillir)* + *(sur le coin du feu et par parcelles)* 250 g de beurre *(fouetter, lier)*.

430. Fromage au cumin *(pour canapés)*

125 g de camenbert, munster... *(éliminer ou gratter la croûte)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter)* + cumin *(mixer rapidement)*.

431. Fromage aux noix, noisettes... *(pour viandes grillées, canapés)*

125 g de fromage bleu, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter)* + 100 g de noix ou de noisettes émondées et légèrement torréfiées *(mixer grossièrement)*.

432. Fromage de chêvre frais *(pour viandes grillées, canapés)*

125 g de fromage de chêvre frais, 250 g de beurre salé, cayenne, sarriette *(passer au cutter)*.

433. Hareng *(pour poissons, canapés)*

250 g de filets de hareng, jus de 1/2 citron, 250 g de beurre *(passer au cutter puis au tamis si nécessaire)*.

434. Homard *(pour sauces, crustacés)*

Parties crémeuses, oeufs et corail d'un homard, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter)*.

435. Hôtelier *(pour poissons grillés, panés)*

250 g de Beurre maître d'hôtel *(n° 438)*, 50 g de Duxelle sèche *(n° 311)* *(passer au cutter)*.

436. Jaune *(pour viandes blanches, canapés)*

8 jaunes d'oeufs durs, jus de 1/2 citron, 250 g de beurre, safran, sel, cayenne *(passer au cutter)*.

437. Laitances *(pour poissons grillés ou pochés, canapés)*

125 g de laitances *(pocher 1 min au Fumet de poisson (n° 108) ou à l'eau, départ à froid, refroidir)* + 1 c.s. de moutarde, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter)*.

438. Maître d'hôtel *(pour viandes et poissons, légumes)*

25 à 50 g de persil haché, jus de 1/2 citron, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter)*.

439. Maître d'hôtel à la moutarde *(pour viandes grillées, sautées)*

25 à 50 g de persil haché, jus de 1/2 citron, 1 c.s. de moutarde, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter).*

440. Manié *(pour liaisons rapides)*

Voir Chapitre III - Les fonds divers *(n°305).*

441. Marchand de vin *(pour viandes grillées)*

50 g d'échalotes ciselées, 1 dl de vin rouge, 5 à 10 grains de poivre concassés *(réduire presqu'à sec, retirer hors du feu)* + 1 c.s. de Glace de viande *(n°111)*, jus de 1/2 citron, 25 g de persil haché, 250 g de beurre, sel *(passer au cutter).*

442. Mayonnaise *(pour canapés)*

50 g de sauce Mayonnaise *(n° 217)*, 25 g *(1 c.s.)* de moutarde, 250 g de beurre, 5 g de sel fin, poivre blanc *(passer au cutter).*

443. Menthe au curry *(pour agneau ou mouton grillé)*

20 feuilles ciselées de menthe fraîche, jus de 1/2 citron, 1 c.s. de moutarde, 250 g de beurre, sel, cayenne, curry *(passer au cutter).*

444. Meunière *(pour poissons meunière)*

250 g de beurre *(cuire noisette)* + 5 cl de jus de citron *(utiliser aussitôt).*

445. Montpellier A *(pour poissons froids, canapés)*

50 g d'échalotes *(ciseler, blanchir ou étuver au beurre, mettre dans le cutter)* + 100 g de persil, cerfeuil, ciboulette, estragon, épinard, cresson blanchi ou non, 30 g de cornichons, 1 c.c. de câpres pressées, 1 pointe d'ail, 2 filets d'anchois, 1 jaune d'oeuf dur *(mixer)* + 250 g de beurre, sel, cayenne, *(mixer)* + 50 g de sauce Mayonnaise *(n° 217) (mixer).*

***Note** - Préparer le beurre comme ci-dessus en supprimant la mayonnaise. Ajouter 1 jaune d'oeuf. Monter ensuite avec 5 cl d'huile.*

446. Montpellier B *(pour croûtonnages, décor)*
50 g d'échalotes *(ciseler, blanchir ou étuver au beurre, mettre dans le cutter)* + 100 g de persil, cerfeuil, ciboulette, estragon, épinard, cresson blanchis ou non, 30 g de cornichons, 1 c.c. de câpres pressées, 1 pointe d'ail, 2 filets d'anchois, *(mixer)* + 250 g de beurre, sel, cayenne, *(mixer)*.

447. Moutarde *(pour viandes grillées, abats, canapés...)*
2 c.s. de moutarde blanche, 250 g de beurre, sel, poivre blanc ou cayenne *(passer au cutter)*.

448. Nantais *(pour viandes et poissons grillés)*
Procéder comme pour le Beurre blanc *(n° 410)* en remplaçant le vin blanc par du Muscadet.

449. Noir *(pour poissons, abats)*
250 g de beurre *(cuire lentement, couleur blond légèrement foncé, sans le brûler)* + quelques gouttes de vinaigre.

450. Noisette *(cuisson du beurre)* *(pour préparations diverses)*
250 g de beurre *(cuire lentement, couleur blonde)*.

451. Noisette à la polonaise *(pour poissons, abats...)*
250 g de beurre *(cuire lentement, couleur blonde)* + 60 g de mie de pain fraîche passée au tamis.

452. Noisettes *(fruits secs)* *(pour sauce noisette, canapés)*
100 à 150 g de noisettes *(torréfier, éplucher)* + 5 cl d'eau froide *(passer au cutter)* + 250 g de beurre *(mixer)*.

453. Oeufs de poisson *(farces, canapés)*
75 g d'oeufs de saumon ou 150 g d'oeufs de cabillaud, 250 g de beurre *(passer au cutter)*.

454. Olives vertes *(pour canards, canapés)*
250 g d'olives vertes dénoyautées *(blanchir 10 min, départ à l'eau froide, égoutter)* + jus de 1/2 citron *(passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel *(si nécessaire)*, cayenne *(mixer)*.

455. Olives noires *(pour canards, légumes, canapés)*

250 g d'olives noires dénoyautées, jus de 1/2 citron *(passer au cutter)* + 250 g de beurre, sel *(si nécessaire)*, cayenne *(mixer)*.

456. Orange *(pour canards, gibiers)*

Zeste d'une orange non traitée et lavée *(tailler en julienne, blanchir10 min, départ à l'eau froide, égoutter)* + jus de l'orange, 30 g de sucre, 5 cl de vinaigre de cidre *(cuire et réduire de moitié, refroidir)* + 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter)*.

457. Oursins *(pour sauces, poissons grillés, canapés)*

5 dz d'oursins *(lever le corail)* + 250 g de beurre, sel, poivre blanc ou cayenne *(passer au cutter)*.

458. Paprika *(pour légumes, viandes, poissons grillés, canapés...)*

100 g d'oignons ciselés *(étuver et cuire lentement au beurre, refroidir)* + 4 g de paprika, 250 g de beurre, sel *(passer au cutter)*.

459. Pimentos *(pour viandes, poissons grillés, canapés)*

150 g à 250 g de poivrons rouges à chair épaisse *(peler à l'économe ou brûler la peau sur la flamme, braiser ou cuire au micro-ondes, refroidir)* + 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter)*.

460. Pistaches *(pour oeufs brouillés Margot, Sultane)*

125 à 200 g de pistaches émondées, 5 cl d'eau froide *(passer au cutter)* + 250 g de beurre *(mixer)*.

461. Pistou *(pour poissons, viandes grillés, canapés)*

2 c.s. de Coulis de tomate *(n°213)* très réduit, 1 gousse d'ail dégermée, 20 à 30 feuilles de basilic, sel, cayenne, origan *(passer au cutter)* + 250 g de beurre *(mixer)*.

462. Poisson fumé *(pour farces, canapés)*

125 à 250 g de chair de poisson fumé, 250 g de beurre, sel *(si nécessaire)*, 5 cl de jus de citron *(passer au cutter)*.

463. Polonaise *(pour oeufs,volailles)*

250 g de Beurre clarifié *(n° 415) (cuire noisette)* + 50 g de mie de pain fraîche passée au tamis.

464. Printanier *(pour potages, sauces, oeufs, canapés)*

250 g de légumes nouveaux *(étuver au beurre ou blanchir, égoutter)* + 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter).*

Note - Le beurre peut être réalisé avec un ou plusieurs légumes. Faire étuver les carottes, les navets, les courgettes..., blanchir ies petits pois, les haricots verts, les épinards.

465. Raifort *(pour viandes pochées, canapés)*

50 g de racine de raifort râpée, 250 g de beurre, sel, poivre blanc *(passer au cutter).*

466. Ravigote *(pour sauces, volailles, oeufs pochés, poissons)*

Procéder comme pour le Beurre Chivry *(n°413).*

467. Roquefort *(pour viandes grillées, canapés)*

150 g de roquefort, 250 g de beurre *(passer au cutter).*

468. Rouge colorant *(pour sauces de crustacés)*

250 g de carapaces de crustacés concassées, 250 g de beurre, sel, cayenne *(passer au cutter, fondre à feu doux ou au bain-marie, passer à l'étamine dans de l'eau glacée, recueillir le beurre figé en surface).*

469. Sardines *(pour farces, canapés)*

800 g de sardines *(lever les filets en éliminant la peau)* - 250 g de beurre *(fondre très lentement)* + 8 gousses d'ail moyennes dégermées et entières *(cuire longuement à feu doux)* + filets de sardines, 3 feuilles de laurier, 10 graines de fenouil, 2 c.c. rases de sel, cayenne *(pocher doucement 10 min, passer au cutter et au tamis si nécessaire).*

470. Saumon fumé ou Truite fumée *(pour farces, canapés)*

125 g de chair de saumon fumé, 250 g de beurre, sel *(si nécessaire)*, jus de citron, paprika *(passer au cutter)*.

471. Thon *(pour farces, canapés)*

250 g de beurre *(fondre très lentement)* + 8 gousses d'ail moyennes dégermées et entières *(cuire longuement à feu doux)* + 250 g de chair de thon frais, 3 feuilles de laurier, 10 graines de fenouil, 2 c.c. bien rases de sel, cayenne *(pocher doucement 10 min, passer au cutter puis au tamis si nécessaire)*.

472. Tomates *(pour potages, sauces, viandes, poissons, canapés)*

125 g de Coulis de tomate *(n°213)* très réduit et froid, 250 g de beurre, marjolaine, sel, poivre *(passer au cutter)*.

473. Truffes *(pour potages, sauces, oeufs, viandes, poissons, canapés)*

50 à 75 g de truffes noires, 50 g de crème fraîche ou de sauce Béchamel *(n°210)*, 250 g de beurre salé *(passer au cutter)*.

474. Vert colorant *(pour potages, sauces)*

125 g de colorant Vert végétal* ou d'extrait de chlorophylle, 250 g de beurre, sel, poivre *(passer au cutter)*.

475. Vinaigrette *(pour poissons pochés, abats, viandes grillées)*

50 g d'échalotes *(facultatif : blanchir ou suer au beurre)* + 1 c.s. de moutarde, 7,5 cl de vinaigre de cidre, sel, poivre *(passer au mixer)* + 250 g de Beurre noisette *(n°450) (mixer)* + fines herbes ciselées.

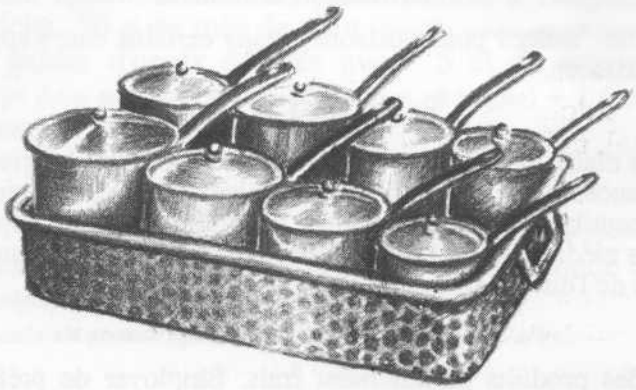
***Note** - Pour les poissons et les abats, ajouter des câpres concassées et des cornichons hachés.*

CHAPITRE V

Les sauces

Les sauces sont classées par ordre alphabétique.

(Voir la table des matières page 138)



* Dans ce chapitre, l'astérisque signifie : "Voir la recette au Chapitre V - Les sauces"

RAPPEL DES CONVENTIONS

Généralités

Pour permettre une lecture rapide des recettes, le texte a été résumé et condensé. Pour ce faire, il a été fait usage de certains termes, barbarismes, néologismes ou autres...

exemples :

"refroidir" pour *"laisser refroidir"* - *"chinoiser"* pour *"passer au chinois"* - *"assaisonner"* pour *"assaisonner ou rectifier l'assaisonnement"* -*"mettre au point"* pour *"mettre au point la consistance d'une sauce" ou "mettre au point l'assaisonnement"* ou *"monter, lier ou vanner la sauce"*. A noter que cette mise au point doit s'effectuer, de préférence, au dernier moment.

Quantités

Les quantités d'ingrédients qui entrent dans la composition des sauces ont été calculées pour un service de huit personnes sauf indications contraires. Ces quantités sont des quantités minimum. Elles peuvent être augmentées à l'initiative du Chef saucier.

Utilisation des sauces

L'indication "sauces pour poissons", dans certains cas, s'applique également aux crustacés.

Classement des sauces

Les fonds clairs, liés, divers, les sauces de base et les beurres sont numérotés. Les sauces blanches ou brunes, émulsionnées, composées, les réductions..., susceptibles de modifications, d'additions ou de suppressions lors d'éventuelles rééditions, sont répertoriées par ordre alphabétique dans le dernier chapitre de l'ouvrage.

Produits

Utiliser des produits parfaitement frais. Employer de préférence de la crème fleurette à la crème épaisse, sauf indication contraire. Poivrer avec du poivre fraîchement moulu quelques minutes seulement avant la fin de la cuisson. Le poivre trop cuit rend la sauce ardente et en masque le goût. Remplacer le fumet ou le fond blanc par la cuisson de la pièce en traitement. Pour une sauce comportant du vin blanc, préférer un blanc de blanc jeune qui ne grisaille pas et, pour celle comportant du vin rouge, utiliser un cabernet rouge de l'année qui la foncera bien.

Aïoli *(pour beurre composé, sauces, poissons...)*

4 gousses d'ail *(dégermer, piler en fine pommade)* + 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre blanc ou cayenne *(mélanger)* + *(peu à peu, comme pour une mayonnaise)* 3 dl d'huile d'olive peu fruité ;

***Facultatif** - Ajouter un filet de citron.*

Airelles 1 *(pour volailles rôties à chair blanche)*

5 dl d'eau *(bouillir)* + 500 g d'airelles rouges *(frémir 30 secondes, égoutter en réservant la cuisson, passer au tamis fin)* + liquide de cuisson, 30 à 50 g de sucre selon le goût *(chauffer sans bouillir)*.

Airelles 2 *(pour volailles rôties à chair blanche)*

500 g d'airelles rouges, 30 à 50 g de sucre *(cuire au micro-ondes, passer au tamis fin)* + 1 c.s. de moutarde *(mélanger)*; *(en garniture)* 2 c.s. de câpres.

Albert *(pour viandes de boeuf braisées)*

100 g de racine de raifort râpée *(cuire lentement au consommé (n° 106) ou à l'eau bouillante salée, égoutter)* + 2 dl de sauce Beurre à l'anglaise*, 1,5 dl de crème fraîche, 30 g de mie de pain *(bouillir vivement en remuant, réduire d'un quart)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 5 cl de crème fraîche, sel, cayenne *(lier à feu doux sans faire bouillir, mixer, réchauffer)* + 1 c.c. de moutarde délayée avec 1 c.s. de vinaigre de cidre *(mettre au point)*.

Albuféra *(pour volailles pochées ou braisées)*

5 dl de sauce Suprême*, 2 c.s. de Glace viande blonde ou de volaille *(n° 111) (mélanger)* + 40 g de beurre Pimentos *(n° 459)*.

***Note** - Cette sauce est connue également sous le nom de sauce Derby.*

Allemande *(ou sauce Parisienne)* *(pour sauces diverses)*

Procéder comme pour la sauce Parisienne*.

Alsacienne *(pour viandes grillées)*

Sauce Hollandaise moutardée*, 100 g de racine de raifort frais râpée étuvée au beurre ou cuit vapeur et froid *(mélanger délicatement)*.

Américaine *(pour sauces, homards, crustacés, poissons, oeufs...)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°205)*.

Note - La sauce peut être crémée ou additionnée d'un tiers de Sauce vin blanc à la crème (n°214)

Anchoïade *(pour légumes crus, viandes froides, poissons pochés...)*

24 filets d'anchois dessalés ou à l'huile, 1 ou 2 gousses d'ail dégermées, 2 jaunes d'oeufs, poivre *(broyer en pommade ou mixer)* + *(peu à peu, comme pour une mayonnaise)* 3 dl d'huile d'olive; *(en garniture)* 2 c.s. de câpres concassées.

Note - La sauce se prépare également sans jaunes d'oeufs.

Anchois 1 *(pour sauces, poissons)*

Sauce Normande*, 50 à 100 g de Beurre d'anchois *(n° 404)* *(mettre au point)*; *(en garniture)* 8 filets d'anchois dessalés en petits dés.

Anchois 2 *(pour niçoises, légumes crus...)*

24 filets d'anchois dessalés, 3 dl d'huile d'olive, poivre *(mixer)*.

Anchovy sauce *(pour sauces, oeufs, poissons, viandes...)*

Sauce à base d'anchois toute prête vendue dans le commerce.

Note - Cette sauce peut être remplacée par une Essence d'anchois.*

Andalouse *(pour hors-d'oeuvre, entrées froides, canapés...)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)*, 3 c.s. de Purée de tomate bien rouge *(n°213)* *(mélanger)*; *(en garniture)* 30 à 50 g de petits dés de poivrons rouges cuits.

Aneth *(pour poissons)*

Sauce Mayonnaise *(n° 217)*, 1 c.s. de cognac; aneth frais ciselé *(mélanger)*.

Archiduc 1 *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles)*

Sauce Nantua 1*; aneth frais ciselé.

Archiduc 2 *(pour oeufs, volailles)*

200 g d'oignons *(suer au beurre à blanc)* + 1 dl de vin blanc *(réduire lentement presqu'à sec)* + 5 dl de Velouté de volaille *(n°208)*, 1 dl de crème fraîche, paprika *(mijoter, réduire, passer, réchauffer)* + *(hors du feu)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; filet de citron, *(facultatif, en garniture)* lames de truffe.

Argenteuil *(pour oeufs. volailles bouillies, pochées, vapeur)*

1 kg d'asperges blanches sans la pointe, 75 cl de Velouté de volaille bien corsé *(n°208) (cuire lentement et réduire à 5 dl, éliminer les asperges)* + 1 dl de crème fraîche *(réduire, dépouiller, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Aromates 1 *(pour poissons bouillis, viandes de boucherie)*

5 dl de Velouté de poisson ou de veau au roux blond *(n°209 ou 207)* selon la pièce en traitement *(bouillir)* + *(hors du feu)* 1 c.s. de ciboulette et 20 feuilles de basilic ciselées, 50 g d'échalotes ciselées et blanchies, marjolaine, muscade ou macis, 6 grains de poivre, sarriette, sauge, thym *(infuser 10 min, chinoiser, réchauffer sans bouillir)*; filet de citron, cerfeuil et estragon ciselés blanchis ou non.

Aromates 2 *(pour poissons bouillis , viandes de boucherie)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer lentement au beurre)* + 2 dl de crème fraîche *(frémir 5 min)* + 1 c.s. de ciboulette et 20 feuilles de basilic ciselées, marjolaine, muscade ou macis, 6 grains de poivre, sarriette, sauge, thym *(infuser 10 min à couvert hors du feu, chinoiser)* + 4 dl de Velouté de poisson ou de veau *(n° 209 ou 207)* selon la pièce en traitement *(frissonner sans faire bouillir)* + *(hors du feu)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; filet de citron, cerfeuil et estragon ciselés blanchis ou non.

Asperges vertes *(pour oeufs, volailles bouillies, pochées, vapeur)*

200 g de pointes d'asperges bien vertes *(cuire à l'anglaise ou vapeur, égoutter, mixer)* + 4 dl de crème fraîche, 2 c.s. de Glace de viande blonde *(n°111)* ou 1 cube de bouillon de volaille concentré *(délayer, réduire à la nappe, assaisonner)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et 1 filet de citron *(lier à feu doux sans faire bouillir, chinoiser)*.

Aurore *(pour oeufs, viandes blanches de boucherie, volailles)*

5 dl de sauce Suprême 1*, 2 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213)* + *(hors du feu)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Aurore maigre *(pour poissons)*

5 dl de Velouté de poisson *(n°209)*, 2 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213)* *(réduire, assaisonner, chinoiser)* + 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Avocat 1 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

4 dl de Fumet de poisson corsé *(n°108)* ou de fond de cuisson du poisson en traitement *(réduire à 1 dl)* + 1 dl de Noilly *(réduire de moitié)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + *(hors du feu)* des fines herbes et 1 gros avocat mûr mixés *(tiédir sans bouillir)*.

Avocat 2 *(pour omelettes, poissons bouillis, pochés, vapeur)*

100 g d'oignons *(étuver lentement à blanc à l'huile d'olive)* + *(hors du feu)* 2 gros avocats, sel, cayenne *(mixer, tiédir sans bouillir)*; *(en garniture)* dés de tomate et coriandre fraîche ciselée.

Avocat *(sauce froide)* *(pour grillades de poissons, de viandes..., canapés)*

Sauce Mayonnaise *(n° 217)* additionnée d'un avocat mûr mixé et de 2 gouttes de tabasco; fines herbes ciselées.

Baltique *(pour harengs fumés ou pour faire mariner les harengs frais)*

Laitances de 8 harengs très frais, 1 c.c. de vinaigre *(passer au tamis ou mixer)* + 4 dl de crème fraîche, cayenne, 1 c.s. de moutarde, 10 baies de genièvre, laurier en poudre *(mélanger, assaisonner)*; *(en garniture)* 1 pomme reinette en petits dés.

Banquière *(pour oeufs, volailles, abats blancs...)*

5 dl de Velouté de volaille *(n° 206)*, 2 c.s. de Glace de volaille *(n° 111)* *(réduire lentement de 1/3, chinoiser)* + 1 dl de crème *(bouillir)* + 5 cl de madère; *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre.

Note - Cette sauce de l'ancienne cuisine est aussi appelée "Pâtissière".

Barbecue *(pour grillades de poissons, de viandes...)*

Sauce au Pistou à l'ail doux* + 2 c.s. de cognac, 2 gouttes de tabasco *(mélanger)*; *(en garniture)* anneaux d'oignons grillés.

Note - Ne pas faire bouillir la sauce avec le basilic.

Barbecue à la menthe *(pour mouton ou agneau grillé)*

Sauce Barbecue* en remplaçant le basilic par 10 à 20 feuilles de menthe fraîche.

Note - Ne pas faire bouillir la sauce avec la menthe.

Basconnaise *(pour petites pièces sautées, grillades : magrets de canards, steaks, tournedos...)*

Sauce Béarnaise* montée à la graisse d'oie.

Basilic *(pour 16 personnes)* *(pour poissons pochés, vapeur, grillés)*

600 g de tomates mondées, épépinées *(saler, faire dégorger pendant 1 h dans une passoire, presser)* + 5 cl de jus de citron, 1 c.s. de moutarde *(et peu à peu)* 3 dl d'Huile provençale* *(mixer)*.

Bâtarde *(pour asperges, poissons bouillis...)*

Sauce Beurre à l'anglaise* légère + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de citron *(cuire 1 min, chinoiser, tenir au chaud sans bouillir)* + *(facultatif) (hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.

Bâtarde moutardée *(pour poissons, abats, volailles pochés, boullis, vapeur...)*

Sauce Bâtarde* additionnée de 1 c.s. de moutarde + *(facultatif) (hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Bavaroise *(pour poissons et crustacés...)*

1 dl de vinaigre blanc, 10 grains de poivre concassés, 2 c.s. de racine de raifort râpée, thym, laurier, persil *(réduire des 3/4, refroidir)* + 5 jaunes d'oeufs *(mélanger vivement puis coaguler les jaunes à feu doux toujours en fouettant)* + *(hors du feu et peu à peu comme pour une hollandaise)* 200 g de Beurre clarifié et décanté *(n°415)* et 100 g de Beurre d'écrevisses *(n° 424) (chinoiser)* + sel, cayenne, 2 c.s. de crème fraîche fouettée; *(en garniture)* salpicon de 4 queues d'écrevisses.

Note - Si la sauce doit attendre, couvrir et tenir, hors du feu, dans un endroit chaud.

Béarnaise *(pour sauces, garnitures, oeufs, poissons et viandes grillés...)*

1 dl de vinaigre blanc, 10 grains de poivre concassés, 50 g d'échalotes ciselées, 1 c.s. d'estragon *(réduire des 3/4, refroidir)* + 5 jaunes d'oeufs *(mélanger vivement et coaguler les jaunes à feu doux en remuant constamment au fouet)* + *(hors du feu et peu à peu)* 300 g de beurre Clarifié et décanté *(n°415) (chinoiser, saler)*; cerfeuil et estragon ciselés.

Note - Si la sauce doit attendre, couvrir et tenir, hors du feu, dans un endroit chaud.

Beauharnaise *(pour oeufs, petites pièces de viande sautées ou grillées...)*

Sauce Béarnaise* additionnée d'une purée d'estragon blanchi.

Béchamel *(pour utilisations diverses)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°210).*

Bercy 1 *(maigre)* *(pour poissons)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer à blanc au beurre)* + 1 dl de vin blanc *(réduire des 3/4)* + 5 dl de Velouté de poisson *(n° 209) (bouillir, chinoiser, réchauffer)* + 50 g de beurre *(mettre au point)*; persil haché.

Bercy 2 *(pour viandes grillées)*

50 g d'échalotes ciselées, poivre, 1 dl de vin blanc *(réduire des 3/4)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n° 209)* ou de Demi-glace *(n° 204) (bouillir, chinoiser, réchauffer)* + 1 c.c. de moutarde *(mélanger)* + 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(facultatif) (en garniture)* petits dés de moelle de boeuf pochés, persil haché.

Bercy 3 *(pour viandes grillées)*

50 g d'échalotes ciselées, poivre du moulin, 1 dl de vin blanc *(réduire des 3/4)* + 2 dl de Glace de viande *(n° 111) (bouillir, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 125 g de beurre *(mettre au point)*; *(facultatif) (en garniture)* petits dés de moelle de boeuf pochés, persil haché.

Beurre à l'anglaise *(pour viandes grillées)*

5 dl d'eau bouillante salée, 70 g de Roux blanc froid *(n° 301) (lier, cuire)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)* + filet de citron *(tenir au chaud sans bouillir)*.

***Note** - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.*

Beurre aux oeufs *(pour poissons bouillis, pochés ou vapeur)*

Beurre fondu*, filet de citron, 3 oeufs durs chauds hachés *(mélanger délicatement)*; persil haché.

Beurre blanc *(pour sauces, poissons bouillis, pochés, vapeur, en papillote)*

Voir Chapitre IV - Les beurres *(n° 410)*.

Beurre blanc ciboulette *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, en papillote)*

Beurre blanc *(n° 410)* additionné d'un peu d'Essence ou de Glace de poisson *(n° 109 ou 110)*; ciboulette ciselée.

Beurre fondu *(pour poissons , abats, préparations diverses)*

2 c.s. d'eau, 2 c.s. de jus de citron, sel, cayenne *(bouillir)* + *(sur le coin du fourneau et par parcelles)* 250 g de beurre *(fouetter, lier)*.

Beurre fondu aux herbes *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, en papillote)*

Beurre fondu*; 20 feuilles d'oseille, ciboulette, cerfeuil, persil ciselés finement.

Beurre de tomate 1 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, en papillote)*

Beurre blanc *(n°410)*, 4 c.s. de Purée de tomate très réduite *(n° 213)*; *(en garniture)* dés de tomate crue.

Beurre de tomate 2 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, en papillote)*

4 c.s. de Purée de tomate *(n°213) (passer au tamis, mettre dans une sauteuse, assaisonner, réduire à feu vif)* + *(toujours sur le feu vif)* 400 g de beurre froid en gros morceaux *(émulsionner en fouettant jusqu'à fusion du beurre)*; *(en garniture)* dés de tomate crue.

Beurre rouge *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, en papillote)*

Beurre blanc *(n°410)* réalisé avec du vin rouge.

Beurre vierge *(ou Mousseuse)* *(pour asperges, poissons bouillis, pochés, vapeur..)*

250 g de beurre en pommade, sel *(mixer et foisonner)* + *(peu à peu)* jus de 1/2 citron et 2 à 3 c.s. d'eau froide; *(au dernier moment, incorporer délicatement)* 5 cl de crème fouettée.

Bière *(pour voiler des petites pièces de poissons ou de volailles pochés ou vapeur)*

2 dl de bière, 50 g d'échalotes ciselées *(réduire lentement des 3/4)* + 2 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de beurre; ciboulette ciselée.

Bigarrade 1 *(pour canetons braisés ou poêlés)*

80 g de sucre, 1 dl de vinaigre *(faire un caramel blond)* + 8 dl de Fond de volaille lié *(n° 202) (réduire doucement de 1/4, dépouiller)* - fond de braisage ou de poêlage du canard dégraissé et réduit, jus de 2 oranges *(déglacer, réduire lentement, chinoiser)* + julienne de zestes fortement blanchis de 2 oranges non traitées, 4 cl de liqueur à l'orange *(mijoter 5 min)*.

Bigarrade 2 *(pour canetons braisés ou poêlés)*

Fond de braisage ou de poêlage du canard dégraissé et réduit + 20 à 30 g d'arrow-root délayé avec le jus de 4 oranges et 1 citron *(déglacer, cuire lentement, chinoiser)* + julienne de zestes fortement blanchis de 2 oranges et 1 citron non traités, 4 cl de liqueur à l'orange *(mijoter 5 min)* + *(hors du feu et par parcelles)* 80 à 120 g de beurre.

Blanche *(pour légumes, viandes blanches, volailles, abats, cuisine familiale)*

5 dl d'eau salée *(bouillir)* + 70 g de Roux blanc froid *(n° 301) (fouetter, cuire, relever au cayenne)*; filet de jus de citron + *(sur le coin du fourneau, par parcelles)* 50 à 100 g de beurre.

Note - Pour les légumes, utiliser leur eau de cuisson. Pour les viandes ou les volailles, l'eau, non salée, peut être aromatisée avec un cube de bouillon de viande ou de volaille. Cette sauce est une variante de la sauce Beurre à l'anglaise.

Blanche grasse *(ou Velouté de veau)* *(pour diverses préparations)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°207)*.

Blonde *(pour légumes, viandes blanches, volailles, abats, cuisine familiale)*

5 dl de bouillon *(bouillir)* + 70 g de Roux blond froid *(n° 302) (fouetter, cuire, relever au cayenne)*; filet de jus de citron + *(sur le coin du fourneau et par parcelles* 50 à 100 g de beurre.

Note - Le bouillon peut être remplacé par un cube de bouillon de viande ou de volaille.

Blonde aux câpres *(pour poissons cuits au court-bouillon, cuisine familiale)*

5 dl de court-bouillon du poisson en traitement *(chinoiser, bouillir)* + 70 g de Roux blond froid *(n° 302) (fouetter, cuire, relever au cayenne)* + *(sur le coin du fourneau et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre, filet de jus de citron; *(en garniture)* 2 c.s. de câpres.

Bohémienne *(pour diverses utilisations)*

2 c.s. de Béchamel épaisse *(n°210)*, 2 jaunes d'oeufs, 2 c.c. de vinaigre à l'estragon, 1 c.c. de moutarde, sel, cayenne ou poivre blanc *(mélanger)* + *(peu à peu comme pour une mayonnaise)* 3 dl d'huile.

Bolognèse *(pour pâtes, viandes blanches)*

5 cl d'huile, 2 ou 3 gousses d'ail *(colorer, éliminer l'ail)* + 400 g de filets de boeuf en petits dés ou en bâtonnets *(rissoler)* + 100 g d'oignons ciselés finement *(suer)* + 1 dl de vin blanc *(déglacer, réduire)* + 5 dl de Fond de veau lié tomaté *(n°201)*, bouquet garni *(braiser 1 h 30 à 2 h, éliminer le bouquet garni).*

Bonne femme 1 *(pour poissons, bouillis, pochés, vapeur)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 5 dl de Fumet de sole *(n°108)*, 1 dl de vin blanc, persil *(réduire à 1 dl, chinoiser)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire de moitié, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 à 150 g de beurre *(tenir au chaud sans faire bouillir).*

***Note** - La réduction du fumet de sole est généralement remplacée par le fond de cuisson réduit des soles pochées en traitement.*

Bonne femme 2 *(pour poissons, bouillis, pochés, vapeur)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 5 dl de Fumet de sole *(n°108)*, 1 dl de vin blanc, persil *(réduire à 1 dl, chinoiser)* + 4 dl de crème fraîche sel, poivre blanc ou cayenne *(bouillir)* + 50 g de Beurre manié *(mettre au point).*

***Note** - La réduction du fumet de sole est généralement remplacée par le fond de cuisson réduit des soles pochés en traitement.*

Bonnefoy *(pour viandes blanches, volailles grillées)*

2,5 dl de vin blanc, 50 g d'échalotes ciselées, thym, 1/2 feuille de laurier, 5 grains de poivre concassés *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Velouté *(n°207 ou 208) (frémir 15 min, passer)* + filet de citron + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g à 100 g de beurre; estragon ciselé.

Bonnefoy *(maigre)* *(pour poissons)*

2,5 dl de vin blanc, 50 g d'échalotes ciselées, branchette ou graines de fenouil, 1/2 feuille de laurier, 5 grains de poivre concassés *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Velouté de poisson corsé *(n°209) (frémir 15 min, chinoiser)* + filet de citron + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g à 100 g de beurre; ciboulette ciselée.

Bordelaise *(pour viandes noires grillées)*

2,5 dl de vin rouge, 50 g d'échalotes ciselées, thym, 1/2 feuille de laurier, 5 grains de poivre concassés *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond de veau lié ou de Demi-glace *(n° 201 ou 204)* + *(facultatif)* 1 c.s. de Glace de viande *(n° 111) (frémir 15 min, passer)* + filet de citron + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* 50 g de dés ou de rondelles de moelle de boeuf pochés.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.

Bourguignonne 1 *(pour oeufs, cuisine régionale)*

1 l de bourgogne rouge, 75 g d'échalotes émincées, bouquet garni, parures de champignons, cayenne *(réduire de 1/2, assaisonner)* + 50 g de Beurre manié *(n° 305) (fouetter, donner quelques bouillons)* + 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Bourguignonne 2 *(maigre)* *(pour poissons)*

5 dl de Fumet de poisson au vin rouge bouillant *(n°109)*, 50 g de Beurre manié *(n°305) (fouetter, donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Note : remplacer le fumet par le fond de cuisson au vin rouge du poisson en traitement.

Bourguignonne 3 *(maigre)* *(pour poissons à glacer)*

5 dl de Fumet de poisson au vin rouge corsé *(n° 109) (réduire à glace)* + 5 dl de Demi-glace *(n° 204) (donner quelques bouillons, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Note : remplacer le fumet par le fond de cuisson au vin rouge du poisson en traitement.

Bourguignonne au vin blanc *(pour viandes froides de boucherie)*

30 g d'échalotes et 150 g d'oignons ciselés *(blondir au beurre)* + 30 g de farine *(singer et cuire)* + 5 dl de bourgogne blanc *(fouetter)* + 1 filet de vinaigre, 1 c.s. de concentré de tomate, sel, poivre *(cuire à bon feu, chinoiser)* + *(hors du feu)* 1 c.s. de moutarde délayée avec un peu de sauce *(ne plus faire bouillir)*.

Bretonne 1 *(pour haricots)*

200 g d'oignons hachés *(blondir au beurre)* + 1 dl de vin blanc *(réduire)* + 800 g de tomates mondées, épépinées et concassées, 2 gousses d'ail, sel, sucre, cayenne, bouquet garni *(cuire, réduire, passer, réchauffer)* + 50 g de beurre *(mettre au point)*; persil concassé.

Bretonne 2 *(pour poissons)*

5 dl de Velouté de poisson *(n° 209)*, 1 dl de crème fraîche *(cuire doucement)*; *(en garniture)* 120 g de légumes en julienne étuvés au beurre *(blanc de poireau et de céleri, oignon, champignons)*.

Cambridge *(pour préparations froides : poissons, volailles et viandes)*

4 jaunes d'oeufs durs, 4 filets d'anchois, 1 c.c. de câpres, estragon, cerfeuil, ciboulette, 1 c.c. de moutarde, 5 cl de vinaigre, sel, cayenne *(passer au mixer)* + *(peu à peu, comme pour une mayonnaise)* 3 dl d'huile; persil haché.

Canotière 1 *(pour poissons d'eau douce bouillis, pochés, vapeur, matelote blanche...)*

1, 5 l du court-bouillon au vin blanc peu salé du poisson en traitement *(réduire des 2/3)* + 40 g de Beurre manié *(n° 305)*, cayenne *(lier, donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 75 g de beurre *(mettre au point)*.

Canotière 2 *(pour poissons d'eau douce bouillis, pochés, vapeur, matelote blanche...)*

Sauce Bâtarde* en remplaçant l'eau par le court-bouillon du poisson en traitement + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Câpres 1 *(pour poissons bouillis, vapeur)*

Sauce Bâtarde* additionnée de 2 c.s. de câpres.

Câpres 2 *(pour poissons bouillis, vapeur)*

Sauce au Beurre à l'anglaise* additionnée de 2 c.s. de câpres.

Câpres 3 *(pour pâtés chauds, abats blancs...)*

100 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 1 c.s. de vinaigre *(déglacer)* + 2 c.s. de moutarde, 2 c.s. de câpres, 5 dl de Demi-glace *(n° 204) (frémir 40 min)* + *(au dernier moment)* 1 dl de crème fraîche bouillante.

Cardinal 1 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

1 dl de Fumet de poisson *(n° 108)*, 5 cl de jus de truffe, 1 dl de crème fraîche *(réduire de moitié)* + 4 dl de sauce Béchamel *(n° 210) (fouetter, donner un bouillon, relever au cayenne)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre de homard *(n° 434) (mettre au point)*.

Cardinal 2 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

7,5 dl de sauce Américaine au Velouté de poisson *(n° 205)*, 5 cl de jus de truffe, 1 dl de crème fraîche *(réduire à 5 dl, relever au cayenne)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre de homard *(n° 434) (mettre au point)*.

Céleri *(pour oeufs, volailles bouillies ou braisées)*

2 coeurs de céleri en branches, 1 oignon *(émincer, suer à blanc au beurre)* + 1 dl de crème fraîche, sel, muscade, girofle en poudre *(cuire lentement, mixer)* + 4 dl de sauce Béchamel *(n° 210) (donner quelques bouillons).*

Céleri à l'anglaise *(pour volailles bouillies ou braisées)*

2 coeurs de céleri en branches, 1 oignon piqué d'un clou de girofle *(cuire au Consommé (n° 106) ou à l'eau bouillante salée, éliminer le clou de girofle, égoutter, mixer)* + 5 dl de sauce Crème à l'anglaise* *(réduire à bonne consistance).*

Cerises *(pour canetons)*

Sauce Bigarrade 1 ou 2*; *(en garniture)* cerises dénoyautées.

Chambertin *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de Sauce vin rouge *(n° 215)* en remplaçant le vin rouge par du Chambertin.

Champagne 1 *(pour petites pièces sautées)*

2 dl de champagne *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement, réduire de moitié, chinoiser)* - sauce Choron* + *(peu à peu)* le champagne réduit.

Champagne 2 *(pour petites pièces sautées)*

2 dl de champagne *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement)* + 3 c.s. de Purée de tomate *(réduire de moitié)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Champignons 1 *(pour volailles, viandes, abats...)*

2,5 dl de cuisson de champignons *(réduire de moitié)* + 5 dl de Demi-glace *(n° 204) (bouillir, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de beurre; *(en garniture)* petits champignons cuits.

Champignons 2 *(pour volailles, viandes, abats...)*

5 dl de sauce Parisienne au fumet de champignons* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* petits champignons cuits.

Chantilly *(ou sauce Mousseline)* *(pour légumes, poissons fumés, bouillis, vapeur...)*

Sauce Hollandaise *(n°216)* + 5 cl de crème fraîche fouettée bien ferme.

Chantilly *(froide)* *(pour asperges froides ou tièdes, oeufs et préparations froides)*

Sauce Mayonnaise au citron *(n° 217)* + *(au dernier moment)* 1 dl de crème fouettée *(assaisonner, mélanger délicatement).*

Charcutière *(pour porc grillé, sauté)*

120 g d'oignons ciselés finement *(suer au beurre)* + 1 dl de vin blanc *(réduire lentement des 2/3)* + 5 dl de Fond lié ou de Demi-glace *(n° 201 ou 204) (cuire lentement, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu)* 1 c.s. de moutarde délayée avec un peu de sauce + *(au dernier moment)* 50 g de cornichons en julienne.

Chasseur *(pour oeufs, lapins, gibiers...)*

250 g de champignons émincés, 30 g d'échalotes ciselées *(sauter au beurre)* + 1 dl de vin blanc, 1 c.s. de cognac ou de fine champagne *(déglacer)* + 5 dl de Fond lié de volaille ou de gibier *(n°202)* ou de Demi-glace *(n°204)*, 1 dl de Sauce tomate *(n°211) (réduire, assaisonner)*; cerfeuil et estragon ciselés.

Chateaubriant *(pour viandes noires grillées)*

50 g d'échalotes, parures de champignons, 1,5 dl de vin blanc, thym, laurier *(réduire des 2/3)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n°201) (réduire, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(lier, tenir au chaud sans faire bouillir)* + filet de citron, persil haché, estragon.

***Note** - Le fond de veau lié réduit peut être remplacé par de la Glace de viande légère (n°111). La sauce peut également être montée au beurre.*

Chaud-froid aurore *(1 litre)* *(pour oeufs, poissons, volailles et viandes blanches)*

7,5 dl de Velouté *(n°207 à 209) (bouillir)* + *(peu à peu)* 7,5 dl de Gelée *(n°355 à 359) (réduire de 1/2, vérifier la consistance)* + 2,5 dl de Purée de tomate très réduite *(assaisonner, passer à la mousseline).*

Chaud-froid blanche *(1 litre)* *(pour oeufs, poissons ,volailles et viandes blanches)*

7,5 dl de Velouté *(n° 207 à 209) (bouillir)* + *(peu à peu)* 7,5 dl de Gelée *(n°355 à 359) (réduire de 1/2, assaisonner, vérifier la consistance)* + 2,5 dl de crème fraîche *(vanner).*

Chaud-froid blonde *(1 litre)* *(pour oeufs, poissons ,volailles et viandes blanches)*

7,5 dl de sauce Parisienne* *(bouillir)* + *(peu à peu)* 7,5 dl de Gelée *(n°355 à 359) (réduire de 1/2, assaisonner, vérifier la consistance)* + 1 dl de crème fraîche *(vanner).*

Chaud-froid brune 1 *(1 litre)* *(pour volailles, gibier et viandes noires)*

7,5 dl de Demi-glace *(n°204)* ou de Fond brun lié *(n° 201 ou 202)*, 5 cl de jus de truffe *(bouillir)* + *(peu à peu)* 7 dl de Gelée *(n° 355 à 359) (réduire de 1/3, assaisonner, vérifier la consistance)* + 5 cl de madère ou de porto *(passer à la mousseline).*

Chaud-froid brune 2 *(1 litre)* *(pour canards)*

7,5 dl de Demi-glace *(n° 204)* ou de Fond lié de volaille *(n° 202)*, 1,5 dl de déglaçage dégraissé de la pièce en traitement *(bouillir)* + *(peu à peu)* 7 dl de Gelée *(n° 357 ou 358) (réduire de moitié, assaisonner, vérifier la consistance)* + jus de 2 oranges *(passer à la mousseline)*; 1 c.s. de julienne de zestes d'une orange non traitée et fortement blanchie.

Chaud-froid brune 3 *(1 litre)* *(pour gibier)*

7,5 dl de Demi-glace *(n°204)* ou de Fond lié de gibier *(n°202)*, 1,5 dl de déglaçage dégraissé de la pièce en traitement *(bouillir)* + *(peu à peu)* 7,5 dl de Gelée *(n°357 ou 358) (réduire de moitié, assaisonner, vérifier la consistance)* + 5 cl de madère ou de porto.

Chaud-froid tomatée *(1 litre)* *(pour chaud-froid divers)*

1 l de Fondue de tomate *(n° 212)* ou de Sauce tomate *(n° 211) (réduire de moitié)* + *(peu à peu)* 8 dl de Gelée *(n° 357 ou 358) (réduire d'un quart, assaisonner vérifier la consistance).*

Chaud-froid vert-pré *(1 litre)* *(pour chaud-froid divers)*

2 dl de vin blanc bouillant, 100 g de fines herbes ciselées *(couvrir, infuser 10 min, passer, éliminer les fines herbes)* + 1 l de sauce Chaud-froid blanche* *(colorée au Vert végétal*).*

Chevreuil 1 *(pour pièces de boucherie marinées)*

200 g de Mirepoix grasse *(n° 307)* + 1,5 dl de vin rouge *(réduire)* + 5 dl de sauce Poivrade* *(mixer, chinoiser)* + cayenne, 1 pincée de sucre *(donner quelques bouillons).*

Chevreuil 2 *(pour venaison)*

Parures du gibier en traitement *(colorer au beurre et à l'huile puis dégraisser)* + 200 g de Mirepoix grasse *(n° 307) (faire revenir)* + 1,5 dl de vin rouge *(réduire)* + 5 dl de sauce Poivrade* *(chinoiser en foulant fortement)* + cayenne, pincée de sucre *(donner quelques bouillons).*

Chevreuil à l'anglaise *(pour venaison)*

200 g de Mirepoix grasse *(n° 307)* + 1,5 dl de vinaigre *(réduire presqu'à sec)* + 3 dl de Demi-glace *(n° 204)* ou de Fond lié de veau *(n° 201) (assaisonner, cuire, chinoiser en foulant fortement)* + 2 c.s. de gelée de groseilles délayée avec 5 cl de madère ou de porto *(donner quelques bouillons).*

Chivry *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

1 dl de vin blanc *(bouillir)* + 50 g de fines herbes, une pincée de primprenelle nouvelle *(couvrir, infuser 10 min hors du feu, passer au torchon-étamine en tordant)* + 5 dl de Velouté de volaille *(n° 208)* bouillant *(assaisonner, donner un bouillon)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre Chivry *(n° 413).*

Chocolat *(pour grillades de viandes de boucherie)*

2,5 dl de vin rouge, 50 g d'échalotes ciselées, thym, 1/2 feuille de laurier, 5 grains de poivre concassés *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond lié de veau ou de Demi-glace *(n° 201 ou 204)*, 1 c.s. de Glace de viande *(n° 111)* sel, *(frémir 15 min, passer)* + *(hors du feu)* 20 à 40 g de chocolat râpé *(fouetter)* + 50 g de beurre *(mettre au point).*

Choron *(pour grillades de viandes de boucherie)*

Sauce Béarnaise*, 2 à 3 c.s. de Purée de tomate réduite *(n° 213) (mélanger délicatement).*

Choron à l'huile *(ou Tyrolienne)* *(pour grillades de viandes de boucherie)*

1 dl de vinaigre blanc, 10 grains de poivre concassés, 50 g d'échalotes ciselées, 1 c.s. d'estragon *(réduire des 3/4, refroidir)* + 5 jaunes d'oeufs *(mélanger vivement et coaguler les jaunes à feu doux en remuant constamment au fouet)* + *(hors du feu et peu à peu comme pour une hollandaise)* 3 dl d'huile *(chinoiser, assaisonner)* + 2 c.s. de Purée de tomate réduite *(n° 213) (mélanger délicatement)*; cerfeuil et estragon ciselés.

Note - Si la sauce doit attendre, couvrir et tenir hors du feu dans un endroit chaud.

Ciboulette *(froide)* *(pour préparations froides : légumes, poissons...)*

2 dl d'huile d'olive, 1 dl de crème fraîche épaisse, 1 dl de jus de citron, sel, cayenne *(mixer)*; ciboulette ciselée.

Cidre *(pour volailles rôties ou petites pièces sautées)*

5 cl de vinaigre de cidre *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement)* + 5 dl de cidre brut sec *(réduire des 3/4)* + 4 dl de crème fraîche épaisse *(bouillir)* + 40 g de Beurre manié *(n° 305) (donner quelques bouillons, chinoiser).*

Citronnette *(pour préparations froides)*

1 dl de jus de citron, sel, poivre blanc, 3 dl d'huile *(mélanger ou mixer).*

Note - Ajouter facultativement 1 c.c. de moutarde, pointe d'ail, échalotes avant d'incorporer l'huile.

Citronnette à la crème *(pour préparations froides)*

1 dl de jus de citron, sel, poivre blanc, 3 dl de crème fraîche *(mélanger ou mixer).* *(Facultatif - Ajouter 1 c.c. de moutarde, pointe d'ail, échalotes.)*

Citronnette à l'huile de crustacés *(pour préparations froides de poissons)*

250 g de carapaces de crustacés *(piler au cutter)* + 3 dl d'huile, 2 gousses d'ail, petit brin de fenouil, laurier *(mettre dans un bocal, stériliser à 100°, refroidir, tenir au froid 15 jours, filtrer)* + 5 cl de jus de citron, 1 c.s. de cognac, 1 c.c. de moutarde, sel, cayenne *(mixer)* + ciboulette ciselée.

Citronnette à l'huile de truffes *(pour préparations froides)*

1 truffe en lamelles épaisses, 3 dl d'huile *(macérer 24 à 48 h dans un récipient fermé hermétiquement, rétirer les truffes pour une autre utilisation)* + 1 dl de jus de citron, 5 cl de crème fraîche, sel, poivre blanc *(mélanger intimement ou mixer).*
***Facultatif** - Ajouter 1 c.c. de moutarde, pointe d'ail, échalotes.*

Citronnette mousseuse au beurre *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur..)*

250 g de beurre en pommade, sel *(fouetter et foisonner)* + *(peu à peu)* 1 dl de jus de citron délayé avec 1 c.s. de moutarde, cayenne; *(au dernier moment et délicatement)* 5 cl de crème fouettée.
Note - L'addition de crème fouettée est facultative.

Citron *(pour petites pièces poêlées, sautées : canard, pigeon, gibier à poil...)*

80 g de sucre, 1 dl de jus de citron *(faire un caramel blond)* + 5 dl de Fond brun lié *(n° 202 ou 201) (réduire doucement de 1/4, dépouiller, déglacer les sucs dégraissés, chinoiser, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Cocktail *(pour avocats, oeufs, poissons...)*

Sauce Mayonnaise *(n° 217)* + 2 c.s. de cognac, 2 c.s. de ketchup, 1 trait de sauce anglaise *(Worcestershire sauce)*, 2 gouttes de tabasco.

Colbert *(pour petites pièces sautées : volailles, viandes)*

2 c.s. de Glace *(n° 111 ou 112)* en rapport avec la pièce en traitement *(faire fondre)* + *(peu à peu et par parcelles, sur le coin du fourneau)* 250 g de beurre *(monter, assaisonner)*; estragon ciselé.

Concombres *(pour volailles pochées, vapeur...)*

250 g de concombres avec leur peau *(émincer)* + 30 g de beurre *(suer à blanc)* + 4 dl de crème fraîche, 2 c.s. de Glace de volaille *(n° 111) (réduire lentement à la nappe, assaisonner, mixer).*

Concombres *(froide)* *(pour préparations froides : légumes, poissons... régime minceur)*

1 petit concombre non grainé et pelé, 30 g d'échalote ciselée, 2 dl d'huile d'olive, 5 cl de jus de citron, 1 c.s. de moutarde, pincée de sucre, sel, poivre *(mixer)*; cerfeuil ciselé.

Corail *(pour oeufs, poissons...)*

1 dl de Fondue de tomate *(n° 212)*, 4 dl de crème fraîche, cayenne *(réduire à la nappe, saler, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 à 125 g de beurre de Homard *(n° 434) (mettre au point).*

Note - A défaut de beurre de homard, mixer la sauce avec le corail cuit de 4 coquilles Saint-Jacques puis la monter au beurre.

Coulis de brocoli *(pour oeufs, porc...)*

50 g d'échalotes, 1 dl de vin blanc *(réduire lentement presqu'à sec)* + 2 cl de crème fraîche *(réduire à la nappe)* + 750 g de brocoli cuit vapeur ou à l'anglaise et bien égouttés *(mixer).*

Coulis de cresson *(pour poissons pochés)*

2 bottes de cresson *(équeuter, blanchir 2 min dans une bonne quantité d'eau bouillante salée additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude, rafraîchir, égoutter, presser, mixer)* sel, poivre, 5 cl de crème fraîche *(mixer)* + *(par parcelles)* 250 g de beurre *(mixer, mettre au point).*

Coulis de cresson *(maigre)* *(pour poissons pochées)*

2 bottes de cresson *(équeuter, blanchir 2 min dans une bonne quantité d'eau bouillante salée, rafraîchir, égoutter, presser, mixer)* + 5 dl de Sauce vin blanc à la crème *(n° 214).*

Coulis de crustacés *(pour sauces de poissons ...)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n° 206).*

Coulis de groseilles à maquereau *(pour sauces)*

250 g de groseilles vertes à maquereau épluchées + 5 cl de vin blanc *(bouillir puis frémir 20 à 25 min, passer au tamis)* + sel, poivre, sucre *(selon le goût).*

Coulis de légumes *(carottes, haricots verts, oseille, poivrons...)* *(pour poissons)*

5 dl de Fumet de poisson *(n° 108)* ou de fond de cuisson du poisson en traitement *(réduire à glace)* + 1 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + 2 dl de purée de légumes *(porter à ébullition)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Coulis de poivrons rouges crus *(pour sauces, poissons, volailles...)*

500 g de poivrons rouges *(peler à l'économe ou brûler sur la flamme et peler, épépiner, mixer, assaisonner).*

Coulis de poivrons rouges cuits 1 *(pour sauces, poissons, volailles...)*

500 à 750 g de poivrons rouges *(peler à l'économe ou brûler sur la flamme et peler, épépiner, cuire vapeur ou au micro-ondes, mixer, assaisonner).*

Coulis de poivrons rouges cuits 2 *(pour poissons pochés, volailles sautées ou poêlées...)*

500 à 750 g de poivrons rouges *(peler à l'économe ou brûler sur la flamme et peler, épépiner, cuire vapeur ou au micro-ondes, mixer, assaisonner)* + 1 dl d'Essence *(n°110)* en rapport avec la pièce en traitement, 1 dl de crème fraîche *(réduire à bonne consistance, assaisonner, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Note - L'essence peut être remplacée par le fond de cuisson réduit du poisson ou le déglaçage dégraissé et chinoisé de la volaille.

Coulis de tomate *(pour potages, sauces, oeufs, poissons, vviandes de boucherie, volailles...)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°213).*

Crème 1 *(pour oeufs et préparations fines diverses)*

5 dl de sauce Béchamel *(n°210)*, 1 dl de crème fraîche *(réduire lentement).*

***Facultatif** - Ajouter un filet de jus de citron.*

Crème 2 *(pour oeufs à l'Anversoise...)*

7,5 dl de crème fraîche réduite à la nappe.

Crème à l'ail doux au curry *(pour poissons, agneau, abats...)*

250 g d'ail en gousses *(cuire vapeur, passer au tamis)* + 2 c.s. de Glace *(n°111 ou 112)* en rapport avec la pièce en traitement, 5 dl de crème fraîche, sel, poivre blanc, bouquet garni *(réduire lentement à la nappe)* + curry.

Crème à l'anglaise *(pour pièces de veau rôties)*

5 dl de Velouté de veau *(n°207)*, 2 dl de cuisson de champignons, 1 dl de crème fraîche, 1 petit oignon, 1 petit bouquet de persil *(réduire lentement à 5 dl, assaisonner, chinoiser sans fouler, éliminer l'oignon et le persil).*

Crème à l'oignon *(pour volailles pochées, vapeur...)*

250 g d'oignons *(étuver au beurre sans coloration)* + 1 dl de vin blanc *(réduire lentement à sec)* + 4 dl de crème fraîche, 2 c.s. de Glace *(n° 111)* ou cube de bouillon de volaille *(réduire à la nappe, assaisonner, chinoiser ou mixer)*; pluches de cerfeuil.

Crème au gingembre *(pour poissons pochés)*

4 dl de crème fraîche, 2 c.s. de Glace *(n° 112)* du poisson en traitement, 100 g de gingembre émincé *(réduire lentement à la nappe, assaisonner, relever au cayenne)* + 2 jaunes d'oeufs, délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de citron *(lier et cuire à feu doux sans faire bouillir, chinoiser)*.

Crème auvergnate *(pour masquer les grillades, les tranches de viandes rôties)*

150 à 200 g de bleu d'Auvergne, 3 dl d'huile d'olive, 3 gousses d'ail dégermées et blanchies, 2 c.s. de cognac ou de fine champagne *(mixer, assaisonner)*; 2 c.s. de ciboulette ciselée.

Crème aux herbes *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

100 g de persil haché ou de cerfeuil ou de ciboulette ciselée + 7,5 dl de crème fraîche *(mixer, réduire très lentement à la nappe, assaisonner, chinoiser)*.

Crème aux oeufs durs *(pour poissons fumés bouillis ou pochés, morue...)*

5 dl de sauce Crème 1* *(donner quelques bouillons)* + 3 oeufs durs hachés grossièrement *(mélanger délicatement)*; persil haché.

Crème aux poireaux *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles, abats...)*

250 g de blanc de poireaux en brunoise *(étuver lentement au beurre)* + 5 dl de sauce Crème 1* *(cuire à feu doux, mixer)*.

Crème aux poivrons rouges crus *(pour poissons froids bouillis, vapeur...)*

2,5 dl de crème fraîche fouettée bien ferme *(assaisonner)* + *(délicatement)* 2 dl de Coulis de poivrons rouges crus*, filet de citron; ciboulette ciselée.

Crème de riz *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles)*

75 g de riz rond *(couvrir largement d'eau froide, porter à ébullition, égoutter)* + 75 g de lait bouillant, sel, cayenne, muscade *(couvrir d'un papier beurré, bien cuire au four doux, mixer, passer à l'étamine si nécessaire)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - La crème de riz peut être liée avec 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de citron.

Crème d'oursins *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, micro-ondes...)*

5 dl Fumet de poisson corsé *(n° 108)* ou de fond de cuisson du poisson en traitement *(réduire des 4/5ème)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + corail de 3 douzaines d'oursins *(mixer, chinoiser, réchauffer à feu doux sans bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Crème mousseuse *(pour préparations fines diverses)*

5 dl de sauce Crème 1* + *(hors du feu et au dernier moment)* 1 dl de crème fraîche fouettée *(incorporer délicatement)*.

Cressonnière 1 *(pour oeufs, poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de crème fraîche *(bouillir)* + 100 à 200 g de feuilles de cresson concassées *(cuire, mixer, réduire très lentement à la nappe, assaisonner)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche *(lier et cuire sans faire bouillir la sauce)*.

Cressonnière 2 *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles...)*

100 à 200 g de feuilles de cresson concassées *(faire fondre au beurre)* + 6 dl de crème fraîche, 2 c.s. de Glace *(n° 111 ou 112)* en rapport avec la pièce en traitement *(réduire à la nappe, assaisonner, mixer)*.

Crevettes *(pour oeufs, poissons)*

5 dl de Velouté de poisson *(n° 209)*, 1 dl de crème fraîche *(réduire, assaisonner, relever au cayenne)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre de Crevettes *(n° 418 ou 419) (mettre au point)*; *(en garniture)* 8 ou 16 crevettes décortiquées.

Crevettes à l'anglaise *(pour poissons)*

5 dl de sauce au Beurre à l'anglaise* *(relever au cayenne)* + un trait d'Anchovy sauce*; *(en garniture)* 8 ou 16 queues de crevettes décortiquées.

Cumberland *(pour venaison froide)*

4 c.s. de gelée de groseilles *(fondre au bain- marie ou au micro-ondes)* + 1 dl de porto, 1 c.s. de moutarde, jus de 1 orange et de 1/2 citron, sel, cayenne *(mélanger)*; *(en garniture)* 120g d'échalotes ciselées et blanchies, 1 c.s. de julienne fortement blanchie de zestes d'une orange et d'un citron.

Curé *(pour oeufs, poissons...)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + corail de 4 coquilles Saint-Jacques *(cuire, assaisonner, mixer)* + sauce Hollandaise *(n°216)*.

Curry *(pour oeufs, poissons, volailles...)*

250 g d'oignons, 100 g de blanc de céleri *(émincer, revenir au beurre)* + 1 c.c. de poudre de curry + 2 dl de Lait de coco*, 4 dl de Velouté gras *(n° 207 ou 208)* ou maigre *(n°208)*, bouquet garni *(cuire doucement 20 min, chinoiser, assaisonner)* + 1 dl de crème fraîche, filet de citron *(mettre au point)*.

Curry à l'indienne *(pour oeufs, poissons, volailles...)*

120 g d'oignons, 200 g de pommes reinettes *(couper en dés, revenir au beurre* + 1 c.c. de poudre de curry + 2 dl de Lait de coco*, 4 dl de Velouté gras *(n° 207 ou 208)* ou maigre *(n°209)*, bouquet garni *(cuire doucement 20 min, chinoiser)* + 1 dl de crème fraîche *(mettre au point)* + *(en garniture)* petits dés de pomme reinette et de banane citronnées et pochés rapidement dans un peu de sauce.

Demi-glace *(pour sauces brunes)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°204)*.

Demi-glace tomatée *(pour sauces brunes)*

5 dl de sauce Demi-glace *(n° 204)* additionnée de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213)*.

Diable *(pour volailles grillées)*

50 g d'échalotes ciselées, 10 g de grains de poivre concassés, 5 cl de vinaigre blanc, 1 dl de vin blanc *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n°201)* ou de Demi-glace *(n°204)*, 1 dl de Sauce tomate *(n°211)* *(réduire, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; persil haché ou fines herbes ciselées.

Diable à l'anglaise *(pour volailles grillées)*

50 g d'échalotes ciselées, 1,5 dl de vinaigre blanc *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond de veau lié tomaté* ou de Demi-glace tomatée* *(réduire, assaisonner, relever au cayenne, chinoiser)* + quelques gouttes de sauce Escoffier*; *(facultatif : hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Diane *(pour côtelettes, noisettes et filets de venaison)*

5 dl de sauce Poivrade 3*, 1 dl de crème fraîche *(réduire)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(facultatif)* *(en garniture)* brunoise de truffes.

Diplomate *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, micro-ondes...)*

5 dl de sauce Normande* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de Beurre de homard *(n° 434)* *(mettre au point)*; *(en garniture)* petits dés de chair de homard et de truffes.

Dorée *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

5 dl de sauce Suprême*, 80 g de maïs cuit *(bouillir, mixer, passer à l'étamine)* + safran *(donnez un bouillon, infuser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; ciboulette ciselée.

Dugléré *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

800 g de tomates concassées *(étuver au beurre)* + 5 dl de Fumet de poisson *(n° 108)* ou de fond de cuisson de la pièce en traitement, 1 dl de vin blanc *(réduire des 4/5)* + *(hors du feu et par parcelles)* 125 g de beurre *(mettre au point)*.

Duxelles *(pour préparations diverses)*

Voir Chapitre III - Les fonds divers *(n°311)*.

Echalotes *(pour petites pièces de boucherie sautées ou grillées)*

250 g d'échalotes finement ciselées, 2 dl de fin vinaigre de vin, 1 ou 2 gousses d'ail écrasées, sel, 5 grains de poivre concassés, muscade, thym, laurier, 2 c.s. de Glace de viande *(n° 111 ou 112)* ou de jus de viande rôtie *(réduire lentement des 2/3)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n° 201)* *(donner quelques bouillons, chinoiser en foulant)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre d'échalotes au vin blanc *(n°423)* *(mettre au point)*; persil haché.

Ecossaise 1 *(pour poissons)*

5 dl de sauce Normande*; *(en garniture)* 3 c.s. de brunoise de légumes.

***Note** - La brunoise se compose de 50 g de haricots verts cuits et de 50 g de carottes, d'oignons et de branches blanches de céleri sués puis étuvés au beurre avec très peu d'eau.*

Ecossaise 2 *(pour oeufs, volailles)*

5 dl de sauce Crème 1*; *(en garniture)* 3 c.s. de brunoise de légumes.

***Note** - La brunoise se compose de 50 g de haricots verts cuits et de 50 g de carottes, d'oignons et de branches blanches de céleri sués puis étuvés au beurre avec très peu d'eau.*

Ecossaise à l'anglaise *(pour poissons et spécialement pour la morue)*

5 dl de sauce Béchamel légère *(n° 210)*; *(en garniture)*, 3 blancs d'oeufs durs émincés, 3 jaunes d'oeufs durs passés au gros tamis.

Escoffier *(pour sauces)*

Excellente sauce toute prête vendue dans certaines épiceries fines.

Espagnole *(pour diverses préparations)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°203)*.

Essence d'anchois *(pour sauces)*

Sauce toute prête vendu dans certaines épiceries fines.

Essence de tomate *(pour colorer les sauces brunes)*

Jus de tomate fortement réduit *(passer à la mousseline si nécessaire).*

Essence de truffes *(pour sauces)*

Jus de truffes fortement réduit *(passer à la mousseline si nécessaire).*

Estragon 1 *(pour viandes)*

30 g d'estragon, 5 dl de Fond de veau lié *(n° 201) (cuire, mixer, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; estragon ciselé.

Estragon 2 *(pour oeufs, poissons, volailles)*

30 g d'estragon, 5 dl de Velouté de volaille *(n° 208)* ou de poisson *(n° 209) (cuire, mixer, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; estragon ciselé.

Farigoulette *(froide)* *(pour lapins, agneau, mouton...)*

Sauce Ketchup* fortement relevée au thym.

Fenouil à la crème *(pour poissons pochés, vapeur, grillés)*

600 g de bulbes de fenouil *(émincer, cuire vapeur ou suer au beurre)* + 1 dl de crème fraîche, sel, cayenne *(réduire fortement, mixer, réchauffer)* + *(hors du feu ou sur feu doux)* 100 à 150 g de beurre *(mettre au point).*

Fenouil à la crème *(froide)* *(pour poissons froids)*

600 g de bulbes de fenouil *(émincer, cuire vapeur ou suer au beurre)* + 1 dl de crème fraîche, sel, cayenne *(réduire fortement, refroidir)* + 1 c.s. de moutarde *(mixer)* +*(peu à peu)* 1,5 dl d'huile; câpres et cornichons concassés.

Fenouil à l'anglaise *(pour maquereaux grillés)*

5 dl de sauce au Beurre à l'anglaise* *(chauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; 2 c.s. de fenouil blanchi et haché ou de 1 c.c. de vert de fenouil cru finement ciselé.

Financière *(pour garnitures et entrées chaudes)*

5 dl de sauce Madère*, 1 dl de jus de truffes *(réduire légèrement, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Fines herbes 1 *(pour volailles, viandes, abats...)*

2 dl de vin blanc *(bouillir, réduire de moitié)* + 100 g de fines herbes ciselées *(couvrir, infuser 20 min hors du feu, passer au torchon-étamine en tordant)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n° 201)* ou de Demi-glace *(n° 204) (assaisonner, donner quelques bouillons, chinoiser)*; filet de jus de citron, fines herbes ciselées.

Fines herbes 2 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, micro-ondes))*

5 dl de Sauce vin blanc à la crème *(n° 214)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre d'échalotes *(n° 422) (mettre au point)*; fines herbes ciselées.

Fleurette au jus de truffe *(pour poissons , volailles, fricassées)*

50 g d'échalotes ciselées, 100 g de blanc de poireau émincé *(suer à blanc au beurre)* + 1 dl de xérès *(réduire à sec)* + 5 dl de crème fleurette *(cuire lentement, réduire à la nappe, assaisonner)* + 5 cl d'Essence de truffes* *(mixer)*; estragon ciselé.

Foies blonds *(pour oeufs, canetons ou pintades poêlés...)*

Fond de poêlage dégraissé de la pièce en traitement, 50 g d'échalotes ciselées *(suer quelques min)* + 3 dl de vin blanc *(déglacer, réduire lentement de moitié)* + le foie blond de 2 canetons ou de 2 poulets pochés au beurre, 30 g de persil haché, 2 c.s. de moutarde forte, sel, cayenne *(mixer)*.

Foie gras *(pour viandes, volailles, grillades...)*

5 dl de Fond blanc *(n° 104 ou 105) (réduire à glace)* + 1 dl de vin blanc *(réduire de moitié)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de Beurre au foie gras *(n° 428) (mettre au point et ne plus faire bouillir)*.

Fond de gibier lié *(pour sauces brunes de gibiers)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°202)*.

Fond de veau lié *(ou Jus lié)* *(pour sauces brunes diverses)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°201)*.

Fond de veau lié tomaté *(ou jus lié tomaté)* *(pour sauces brunes diverses)*

5 dl de Fond de veau lié *(n°201)* additionné de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213)*.

Fond de volaille lié *(pour sauces brunes de volailles)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°202)*.

Fondue de tomates *(pour oeufs, poissons, viandes, volailles...)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°212)*.

Foyot *(ou Valois)* *(pour grillades de viandes de boucherie)*

Sauce Béarnaise* additionnée de 2 c.s. de Glace de viande *(n°111)*.

Framboise 1 *(pour petites pièces de boucherie sautées)*

2 c.s. de Vinaigre de framboise*, 2 dl de vin blanc *(déglacer les sucs dégraissés, réduire de moitié)* + 2 dl de Fond de veau lié *(n° 201) (donner quelques bouillons)* + 160 g de framboises *(chinoiser en foulant, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Notes - Le fond de veau lié peut être remplacé par 4 dl de crème fraiche réduite et lié très légèrement au beurre manié. Supprimer le vinaigre de framboise avec l'emploi de framboises vinaigrées ayant servi à la préparation du Vinaigre de framboise.*

Framboises 2 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur...)*

Sauce vin blanc à la crème *(n°214)* + 3 c.s. de framboises vinaigrées récupérées après la réalisation du Vinaigre de framboises* *(chinoiser)*.

Française *(pour oeufs, volailles, abats blancs...)*

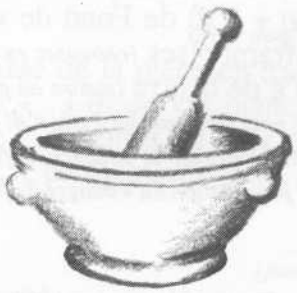
3 dl de sauce Béchamel *(n° 210)*, 2 dl de Fond blanc *(n° 104 ou 105)*, 1 gousse d'ail, muscade, 1 dl de cuisson de champignons *(réduire lentement, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Remplacer la sauce béchamel et le fond blanc par du Velouté de veau ou de volaille (n° 207 ou 208) en fonction de la pièce en traitement.

Française *(maigre)* *(pour carpes, saumons, brochets...)*

3 dl de sauce Béchamel *(n° 210)*, 2 dl de Fumet de poisson *(n° 108)*, ail, muscade, 1 dl de cuisson de champignons *(réduire lentement, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Remplacer la sauce béchamel et le fumet de poisson par du Velouté de poisson bien corsé (n° 209) en fonction de la pièce en traitement.



Garrigue *(pour préparations froides)*

500 g de tomates *(monder, épépiner, concasser, saler, égoutter, presser légèrement)* + 100 g de feuilles de roquette, 1 petite échalote, 1 gousse d'ail dégermée, 2 dl d'huile d'olive, 5 g de sucre, poivre *(mixer, tenir au froid 24 h)*; dés de filets d'anchois, olives noires concassées.

Génevoise *(pour saumons, truites)*

100 g de carottes, 80 g d'oignons *(tailler en mirepoix, revenir au beurre)* + 500 g de têtes de saumons concassées, mignonnette, bouquet garni *(étuver 15 min)* + 5 dl de vin rouge *(réduire de moitié)* + 5 dl de Demi-glace *(n° 204) (réduire lentement, chinoiser en foulant, reposer, dégraisser, assaisonner, bouillir)* + quelques gouttes d'Anchovy sauce* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Génoise *(pour poissons froids)*

10 g de pistaches mondées, 25 g de pignons de pins, 25 g d'amandes douces, 2 c.s. de jus de citron *(broyer ou mixer)* + 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre *(mélanger)* + *(peu à peu comme pour une mayonnaise)* 3 dl d'huile; fines herbes ciselées.

Gingembre 1 *(pour poissons pochés, braisés)*

3 c.s. de Glace *(n° 112)* du poisson en traitement ou fond de braisage réduit à glace, 1 dl de vin blanc *(réduire fortement)* + 4 dl de crème fraîche, 100 g de gingembre râpé *(réduire lentement à la nappe, assaisonner, relever au cayenne, chinoiser)*.

Gingembre 2 *(pour poissons pochés, braisés)*

Sauce vin blanc *(n° 214D)*, 100 g de gingembre râpé *(réduire lentement à la nappe, assaisonner, relever au cayenne, chinoiser)*.

Gloucester *(pour volailles et viandes froides)*

Sauce Mayonnaise serrée *(n° 217)* + 5 cl de crème aigre, filet de citron, quelques gouttes de sauce Escoffier*; *(en garniture)* 1 c.c. de fenouil blanchi et haché ou une pincée de vert de fenouil cru finement ciselé.

Godard *(pour grosses pièces de volailles et de viandes)*

2 dl de vin blanc sec, 200 g de Mirepoix grasse au jambon *(n° 307) (réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond brun lié *(n° 201 ou 202)* en rapport avec la pièce en traitement ou 5 dl de Demi-glace *(n° 204)*, 1 dl de cuisson de champignons *(cuire lentement, chinoiser)* + *(facultatif, hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre.

Grand veneur 1 *(ou Venaison)* *(pour pièces de venaison marinées)*

5 dl de sauce Poivrade légère 3* à l'essence de la pièce en traitement *(cuire lentement, chinoiser)* + 1 c.s. de gelée de groseilles délayée avec 1 dl de crème *(mettre au point)*.

Grand veneur 2 *(pour pièces de venaison marinées)*

5 dl de sauce Poivrade légère* à l'essence de la pièce en traitement *(cuire lentement, dépouiller)* + 5 cl de sang de lièvre délayée avec 5 cl de marinade *(lier sans faire bouillir la sauce, chinoiser)*; *(garniture facultative)* quelques groseilles au sirop.

Grand veneur à la crème *(pour gibiers marinés)*

Cuisson de la pièce en traitement *(dégl isser)* + 1 dl de madère, 3 dl de marinade *(déglacer, réduire à 1 dl)* + 5 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Gratin *(pour poissons au gratin)*

30 g d'échalotes ciselées, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond de cuisson du poisson en traitement *(réduire de moitié)* + 2 c.s. de Duxelle sèche *(n° 311)*, 5 dl de Velouté de poisson *(n° 209) (donner quelques bouillons)* + *(facultatif) (hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; persil haché.

Note - La sauce peut être réalisée avec le fond de cuisson bien corsé et réduit du poisson en traitement.

Gribiche *(pour poissons froids)*

Sauce Mayonnaise réalisée avec 4 jaunes d'oeufs durs* relevée à la moutarde; 25 g de câpres et 40 g de cornichons hachés, 1 c.s. de fines herbes ciselées *(persil, cerfeuil, ciboulette, estragon)*, julienne courte d'un blanc d'oeuf dur.

Groseilles 1 *(pour poissons gras bouillis, vapeur...)*

Sauce Bâtarde* + 2 dl de Coulis de groseilles à maquereau* *(donner un bouillon)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Groseilles 2 *(ou Coulis de Groseilles)* *(pour maquereaux grillés)*

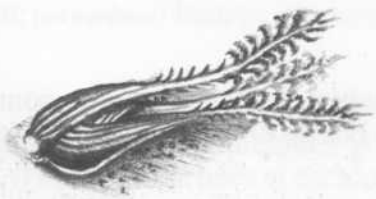
500 g de groseilles vertes à maquereau épluchées + 1 dl d'eau *(bouillir puis frémir 20 à 25 min, passer au tamis)* + sel, poivre, sucre *(selon le goût)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre frais ou de Beurre vert *(n° 474) (mettre au point).*

Groseilles à la menthe *(pour agneau, mouton à l'anglaise...)*

500 g de groseilles vertes à maquereau épluchées + 1 dl de vin blanc *(bouillir puis frémir 20 à 25 min, passer au tamis)* + sel, poivre, sucre *(sucrer en fonction de l'âcreté des fruits, porter à ébullition)* + *(hors du feu)* 20 à 40 feuilles de menthe fraîche *(infuser à couvert, réchauffer sans bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point).*

Groseilles au raifort *(pour canetons, gibiers...)*

200 g de gelée de groseilles, 1 dl de vin blanc *(chauffer, détendre)* + 100 g de racine de raifort râpée *(mélanger, assaisonner).*



Hachée *(pour porc grillé, bouilli, rôti, boeuf bouilli, émincés de viande)*

50 g d'échalotes et 80 g d'oignons ciselés *(suer à blanc au beurre)* + 2 dl de vinaigre *(réduire de moitié)* + 5 dl de Fond de veau tomaté* ou de Demi-glace tomatée* *(bouillir 5 min)*; *(en garniture)* 80 g de jambon haché, 1 c.s. de petites câpres, 1 c.s. de Duxelle sèche, persil haché.

Hachée *(maigre)* *(pour poissons bouillis)*

50 g d'échalotes et 80 g d'oignons ciselés *(suer à blanc au beurre)* + 2 dl de vinaigre *(réduire de moitié)* + 5 dl de Velouté de poisson *(n° 209)* *(bouillir 5 min)* + quelques gouttes d'Anchevy sauce, *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* 1 c.s. de petits câpres, 1 c.s. de Duxelle sèche, fines herbes.

Henri IV *(pour tournedos, côtes de boeufs, noisettes...)*

Sauce Béarnaise* serrée additionnée de 1 dl de Fond de veau lié *(n°201)* réduit à glace.

Hollandaise *(pour sauces et diverses préparations)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°216)*.

Note - Autrefois, cette sauce était également appelée "Isigny".

Hollandaise moutardée *(ou sauce Moutarde)* *(pour diverses préparations)*

Sauce Hollandaise *(n°216)* additionnée de 1 c.s. de moutarde forte.

Homard *(pour poissons)*

Sauce Diplomate* sans garniture.

Homard à l'anglaise *(pour poissons)*

5 dl de sauce Béchamel *(n° 210)*, quelques gouttes d'Anchovy sauce*, cayenne; *(en garniture)* dés de chair de homard.

Hongroise *(ou Paprika)* *(pour oeufs, poissons, volailles, agneau, veau...)*

150 g d'oignons ciselés *(suer au beurre)* + 5 dl de Velouté gras ou maigre *(n° 207, 208 ou 209)* selon la pièce en traitement, sel, 1/2 c.c. de paprika *(cuire lentement, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point la teinte de la sauce qui doit être rose pâle).*

Note - Le velouté peut être remplacé par une sauce Crème 1 ou par une sauce Suprême*.*

Huile provençale *(pour aromatiser sauces, poissons...)*

3 dl d'huile d'olive vierge, 60 g d'échalotes ciselées, 4 gousses d'ail dégermées *(passer au mixer, tenir dans un bocal fermé hermétiquement pendant 24 h, filtrer, réserver dans le bocal fermé).*

Note - L'âcreté des échalotes et de l'ail s'attenue pendant la macération.

Huile vierge au basilic *(pour aromatiser sauces, poissons...)*

200 g de basilic frais, 3 dl d'Huile provençale* *(passer au mixer, tenir dans un bocal fermé hermétiquement pendant 48 h, filtrer, réserver dans le bocal fermé).*

Huîtres *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de sauce Normande* ; *(en garniture)* huîtres ébarbées et pochées légèrement dans leur eau.

Huîtres à brun *(pour grillades, puddings de poissons ou de viandes)*

5 dl de sauce Demi-glace *(n°204)* ou de Fond de veau lié *(n°201)*, 1 dl de crème fraîche *(réduire)* + quelques gouttes d'Anchovy sauce*, sel, cayenne; *(en garniture)* huîtres ébarbées et escalopées.

Huîtres à la crème *(pour poissons blancs pochés, grillades...)*

2 dl de vin blanc, 5 g de sucre, 60 g d'échalotes ciselées *(réduire lentement à 5 cl)* - 8 à 12 huîtres *(pocher dans leur eau filtrée, retirer les huîtres, verser leur cuisson dans la réduction, laisser réduire à 1 dl, passer)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de beurre *(mettre au point)*, filet de citron; *(en ganiture)* huîtres ébarbées, ciboulette ciselée.

Huîtres à l'anglaise *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de sauce Crème* *(réduire)* + quelques gouttes d'Anchovy sauce*, cayenne; *(en garniture)* huîtres ébarbées et escalopées.

Hussarde *(pour grillades ou rôtis à la broche de viandes de boucherie)*

50 g d'échalotes et 150 g d'oignons émincés *(blondir au beurre)* + 2 dl de vin blanc *(réduire de moitié)* + 5 dl de Fond de veau tomaté* ou de Demi-glace tomatée*, une tranche de 160 g de jambon cru, 1 gousse d'ail dégermée écrasée, bouquet garni *(cuire lentement 25 min, retirer le jambon, assaisonner, chinoiser)*; pincée de racine de raifort râpée, persil haché.

Indienne 1 *(pour oeufs, poissons, volailles...)*

120 g d'oignons, 200 g de pommes reinettes *(couper en dés, revenir au beurre)* + 1 c.c. de poudre de curry + 2 dl de Lait de coco*, 4 dl de Velouté gras *(n° 207 ou 208)* ou maigre *(n° 209)*, bouquet garni *(cuire doucement 20 min, assaisonner, chinoiser)* + 1 dl de crème fraîche *(mettre au point)*; *(en garniture)* petits dés de pomme reinette et de banane citronnés et pochés rapidement dans un peu de sauce.

Indienne 2 *(pour oeufs, poissons, viandes, volailles...)*

800 g de tomates fraiches *(monder, épépiner, concasser)* + 50 g d'échalotes et 100 g d'oignons, 100 g de pomme reinette et 100 g de mangue émincés *(bouillir, écumer, mijoter 20 min à couvert)* + 80 g de glucose ou de sucre, 5 cl de vinaigre fin, thym, 1 pincée de girofle en poudre, muscade *(réduire lentement)* + sel, cayenne, 2 pincées de gingembre, 1 c.s. rase de maïzena ou d'arrow root délayé avec 1 dl de vinaigre fin et 1 c.s. de moutarde blanche *(fouetter, donner quelques bouillons, mixer, passer au chinois étamine, refroidir)*.

Irlandaise *(pour légumes, oeufs, mouton, agneau, abats blancs)*

Sauce hollandaise *(n° 216)* additionnée de 1c.s. de menthe fraîche ciselée.

Italienne *(pour pâtes, viandes blanches...)*

5 dl de Fond de veau lié tomaté*; *(en garniture)* 2 c.s. de Duxelle sèche *(n° 311)*, 80 g de jambon cuit en brunoise *(mijoter 5 min)* + fines herbes ciselées.

Italienne *(froide)* *(pour volailles ou viandes froides)*

Sauce Mayonnaise au citron*, 100 g de cervelle de veau ou de mouton pochée et hachée *(mélanger délicatement)*; persil haché.

Italienne *(maigre)* *(pour poissons)*

5 dl de Velouté de poisson tomaté*; *(en garniture)* 3 c.s. de Duxelle sèche *(n°311)* *(mijoter 5 min)*; fines herbes ciselées.

Ivoire *(pour oeufs, volailles pochées ou vapeur...)*

5 dl de sauce Suprême* additionnée de 2 c.s. de Glace de volaille *(n°111)*.

Joinville *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de sauce Normande*+ *(hors du feu et par parcelles)* 30 g de Beurre d'écrevisses* *(n°424)*, 30 g de Beurre de crevettes* *(n°418)* *(mettre au point)*; *(garniture facultative pour gros poissons non garnis)* julienne de truffe.

Jus coloré à l'anglaise *(pour rôtis de veau)*

5 dl de sauce au Beurre à l'anglaise*, 1 dl de jus du rôti réduit, 1 c.c. de sauce anglaise.

Jus de tomate *(pour sauces)*

Tomates *(monder, épépiner, concasser, saler, égoutter, passer à l'extracteur puis à la mousseline)*.

Jus lié *(ou Fond de veau lié)* *(pour préparations diverses)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°201)*.

Jus lié à l'estragon *(pour volailles et viandes blanches)*

5 dl de Fond de veau lié *(n° 201)* *(bouillir, assaisonner)* + 30 g d'estragon *(couvrir, infuser 10 min, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Jus lié tomaté *(ou Fond de veau lié tomaté)* *(pour viandes de boucherie)*

5 dl de Fond de veau lié *(n°201)* additionné de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213)*.

Ketchup à la tomate fraîche *(pour sauces, oeufs, poissons, viandes, volailles...)*

1,600 kg de tomates fraiches *(monder, épépiner, concasser)* + 50 g d'échalotes et 250 g d'oignons émincés *(bouillir, écumer, mijoter 20 min à couvert)* + 80 g de sucre, 5 cl de vinaigre fin, thym, 1 pincée de girofle en poudre, muscade *(réduire lentement)* + sel, cayenne, 2 pincées de gingembre, origan + 1 c.s. rase de maïzena ou d'arrow root avec 5 cl de vinaigre fin et 1 c.s. de moutarde blanche *(fouetter, donner quelques bouillons, mixer, passer au chinois étamine, refroidir).*

Note - Utiliser des tomates longues "Pendeloques ou Roma" plus charnues que les autres.

Laguipière 1 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de sauce Bâtarde* ou de sauce Beurre à l'anglaise* additionnée de 2 c.s. de Glace de poisson *(n° 111)* ou de fond de cuisson du poisson en traitement réduit à glace.

Laguipière 2 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de sauce Hollandaise *(n° 216)*, 2 c.s. de Glace de poisson *(n° 111)* ou de fond de cuisson du poisson en traitement réduit à glace.

Lait de coco *(pour sauces curry, indienne...)*

200 g de noix de coco râpée, 2 dl d'eau tiède *(malaxer, macérer 1 h, extraire le lait de coco au chinois en foulant).*

Livonienne *(pour grosses pièces de poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de Velouté de poisson bien corsé *(n° 209)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* 160 g de petits légumes étuvés au beurre *(julienne de carottes et de céleri, champignons émincés, oignon ciselé)*, persil concassé + *(si possible)* julienne de truffe.

Lyonnaise *(pour oeufs, poissons, volailles, viandes...)*

400 g d'oignons *(étuver et cuire très lentement au beurre)* + 2 dl de vinaigre fin, 2 dl de vin blanc *(réduire des 2/3)* + 5 dl de Sauce tomate *(n° 211)* ou de Demi-glace *(n° 204) (mijoter, assaisonner, chinoiser).*

Macaronade *(pour pâtes, raviolis...)*

Sauce de daube à la provençale ou à la bourguignonne *(dégraisser parfaitement)* + 3 c.s. de Purée de tomate *(n° 213) (chauffer)* + *(hors du feu et par parcelle)* 50 g de Beurre de basilic *(n° 408) (mettre au point)*; *(en garniture)* 250 g de lardons fortement blanchis revenus au beurre ou 125 g de jambon cru en fine julienne.

Madère 1 *(pour entrées chaudes, viandes, abats...)*

5 dl de Fond de veau lié *(n° 201)* ou de Demi-glace *(n° 204) (réduire, dépouiller)* + 5 à 10 cl de madère *(donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.

Madère 2 *(pour entrées chaudes, viandes blanches, abats...)*

80 g de carottes, 80 g d'oignons, 80 g de parures de champignons *(tailler en brunoise, colorer légèrement au beurre)* + 6 dl de Fond de veau lié *(n° 201) (réduire lentement de 1/4, assaisonner, chinoiser)* + 5 à 10 cl de madère + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.

Magali *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, blanquette de poissons...)*

150 g de sauce Aïoli*, 3 jaunes d'oeufs *(mélanger)* + *(peu à peu)* 5 dl de Fumet de poisson réduit chaud *(n° 108)* ou de cuisson réduite du poisson en traitement *(délayer, lier à feu doux sans dépasser une température de 65 °C)*.

Maître d'Hôtel *(pour oeufs, veau, volaille, abats...)*

5 dl de Velouté corsé de veau ou de volaille *(n° 207 ou 208)* selon la pièce en traitement *(assaisonner, bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de Beurre Maître d'Hôtel *(n° 438) (mettre au point)*.

Maître d'Hôtel *(maigre)* *(pour poissons)*

5 dl de Velouté corsé de poissons *(n° 209) (assaisonner, bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de Beurre Maître d'Hôtel *(n° 438) (mettre au point)*; filet de jus de citron.

Maltaise *(pour grillades : poissons, magrets de canard...)*

sauce Hollandaise *(n° 216)* additionnée du jus et du zeste blanchi en julienne ou cru râpé d'une petite orange sanguine non traitée.

Mandarine *(ou Mikado)* *(pour grillades : poissons, magrets de canard...)*

sauce Hollandaise *(n° 216)* additionnée du jus et du zeste blanchi *(en julienne)* d'une mandarine non traitée.

Marchand de vin 1 *(pour poissons, volailles, viandes, abats...)*

5 dl de fond de cuisson au vin rouge de la pièce en traitement *(dégraisser, réduire à glace)* + 5 dl de Demi-glace *(n° 204) (assaisonner, relever au poivre, frémir 5 min, dépouiller)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Marchand de vin 2 *(pour poissons, volailles, viandes, abats...)*

5 dl de fond de cuisson au vin rouge de la pièce en traitement bouillant *(dégraisser, réduire à glace)* + 50 g de Beurre manié *(n° 305) (fouetter, donner quelques bouillons, relever au poivre)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Marine *(pour entrées chaudes de poissons, poissons bouillis, vapeur...)*

5 dl de Fumet de poisson corsé *(n° 108)* ou de cuisson de moules *(bouillir)* + 50 g de Beurre manié *(n° 305) (fouetter, donner quelques bouillons)* + 1 dl de crème fraîche, filet de citron, sel, cayenne; persil haché.

Marine aux moules *(pour poissons)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 250 g de tomates concassées *(cuire)* + 2, 5 dl de cuisson réduite de moules au vin blanc *(cuire, chinoiser)* + 2 dl de crème fraîche *(bouillir)* + 50 g de Beurre manié *(n° 305) (fouetter, donner quelques bouillons, relever au cayenne)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre d'anchois *(mettre au point)*.

Marinière 1 *(pour moules, poissons)*

5 dl de sauce Bercy*, 1 dl de cuisson réduite de moules au vin blanc *(donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture avec les poissons)* moules ébarbées.

Marinière 2 *(pour moules, poissons)*

5 dl de sauce Bercy*, 1 dl de cuisson réduite de moules au vin blanc *(donner quelques bouillons)* + *(hors du feu)* 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche *(cuire 1 min, chinoiser, tenir au chaud sans bouillir)*; *(en garniture avec les poissons)* moules ébarbées.

Matelote *(pour poissons de rivière principalement)*

3 dl de court-bouillon au vin rouge du poisson en traitement *(réduire à 1 dl)* + 5 dl de sauce Demi-glace *(n° 204) (donner quelques bouillons, assaisonner, relever au cayenne, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Matelote blanche *(pour poissons de rivière principalement)*

3 dl de court-bouillon au vin blanc du poisson en traitement *(réduire à 1 dl)* + 5 dl de Velouté de poisson *(n° 209) (donner quelques bouillons, assaisonner, relever au cayenne, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* 16 petits champignons cuits et 16 petits oignons glacés.

Mayonnaise *(pour sauces et préparations froides)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°217)*.

Mayonnaise à la moutarde *(ou sauce Moutarde froide)* *(pour préparations froides)*

sauce Mayonnaise *(n°217)* bien relevée à la moutarde forte.

Mayonnaise à la russe *(pour légumes moulés, chaud-froid à la Russe...)*

sauce Mayonnaise au vinaigre d'estragon *(n° 217)*, 1 c.c. de racine de raifort finement haché, 3 dl de Gelée fondue *(fouetter pour rendre la composition bien mousseuse sans laisser prendre)*.

Note - Cette mayonnaise peut être utilisée pour différents éléments (oeufs, volailles, gibiers...) dont elle prend le nom. La gelée à utiliser (n° 355 à 360) est fonction de ces éléments.

Mayonnaise à l'espagnole *(pour préparations froides)*

sauce Mayonnaise *(n°217)*, 1 c.s. de Coulis de poivrons rouges*, 2 c.s. de Coulis de tomate serré *(n° 213) (relever au cayenne)*; *(en garniture)* dés de poivrons rouges.

Mayonnaise au citron *(pour préparations froides)*

Sauce Mayonnaise *(n°217) (remplacer le vinaigre par du jus de citron).*

Mayonnaise au pistou *(pour oeufs, poissons)*

50 g de feuilles de basilic, 2 gousses d'ail dégermées *(piler ou mixer en pommade)* + 2 jaunes d'oeufs, 1 c.s. de jus de citron, sel, cayenne *(mélanger)* + *(peu à peu)* 3 dl d'huile d'olive.

***Note** - L'ail peut être blanchi.*

Mayonnaise aux jaunes d'oeufs durs *(pour préparations froides)*

Sauce Mayonnaise *(n° 217) (remplacer les 2 jaunes d'oeufs crus par 4 jaunes d'oeufs durs).*

Mayonnaise collée à la gélatine *(pour préparations froides, chaud-froid rapide)*

6 à 10 g de feuilles de gélatine *(tremper 10 min dans de l'eau froide, presser, ramollir à la vapeur)* + sauce Mayonnaise *(n°217) (mélanger sans laisser prendre).*

Mayonnaise diverses 1 *(pour préparations froides de poissons)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* + oeufs et parties crémeuses de crustacés ou d'écrevisses.

Mayonnaise diverses 2 *(pour préparations froides : oeufs, poissons)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* + caviar.

Mayonnaise diverses 3 *(pour préparations froides : oeufs, poissons)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* + 100 g de purée de crevettes.

Mayonnaise diverses 4 *(pour préparations froides : oeufs, poissons)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* + purée de 16 filets d'anchois dessalés.

Mayonnaise diverses 5 *(pour préparations froides: oeufs, poissons)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* + 100 g de purée de crevettes.

Mayonnaise diverses 6 *(pour oeufs, poissons, volailles, viandes...)*

Sauce Mayonnaise *(n° 217)* + purée de truffes, de morilles ou d'autres champignons.

Mayonnaises diverses 7 *(pour oeufs, poissons, volailles, viandes...)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* + 100 g de purée de légumes.

Mayonnaise légère au lait *(pour préparations froides)*

1 dl de lait concentré non sucré, 1 c.s. de moutarde, 1 c.s. de jus de citron ou de vinaigre *(passer au mixer)* + *(peu à peu)* 3 dl d'huile; sel, poivre.

Mayonnaise minceur *(pour préparations froides)*

2 jaunes d'oeufs, 1 c.s. de moutarde, 1 c.s. de jus de citron, sel, cayenne *(mélanger)* + *(peu à peu)* 1 dl d'huile d'olive, 1 dl d'huile de paraffine, 100 g de fromage blanc à 0%.

Mayonnaise tango *(pour oeufs, poissons, volailles, viandes...)*

400 g de tomates fraiches concassées *(saler, laisser dégorger dans une passoire, presser fortement, mixer, poivrer)* + sauce Mayonnaise *(n°217)*; estragon ciselé très finement.

Menthe *(pour agneau)*

2 dl de vinaigre *(réduire des 3/4)* + 1 dl d'eau, 10 g de sucre, sel, cayenne, 40 feuilles de menthe fraîche *(bouillir, réduire de 1/2, passer)* + *(sur feu très doux et par petites parcelles)* 200 g de beurre *(mettre au point)*.

Menthe à l'anglaise 1 *(pour agneau chaud ou froid)*

Vinaigrette*, 10 g de sucre; *(en garniture)* feuilles de menthe fraîche ciselées.

Menthe à l'anglaise 2 *(pour agneau chaud ou froid)*

5 dl de vinaigre, 50 g de sucre, sel, cayenne *(chauffer sans faire bouillir)*; *(en garniture)*; feuilles de menthe fraîche ciselées.

Meurette au vin blanc *(pour poissons)*

150 g d'oignons émincés *(suer au beurre)* + 30 g de farine *(singer et cuire)* + 2 gousses d'ail dégermées et écrasées, 2,5 dl de bourgogne blanc, 2,5 dl de Fumet de poisson très corsé *(n° 108)*, épluchures de champignons, sel, poivre, bouquet garni *(donner un bouillon, écumer puis frémir, cuire, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Meurette au vin rouge *(pour oeufs)*

150 g d'oignons émincés *(suer au beurre)* + 30 g de farine *(singer et cuire)* + 2 gousses d'ail dégermées et écrasées, 5 dl de bourgogne rouge, sel, poivre, bouquet garni *(donner un bouillon, écumer puis frémir, cuire, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Mikado *(ou sauce Mandarine)* *(pour grillades : poissons, magrets de canard...)*

Sauce Hollandaise *(n° 216)* additionnée du jus et du zeste blanchi *(en julienne)* d'une mandarine non traitée.

Milanaise *(pour pâtes, veau, spécialités italiennes)*

80 g de champignons en julienne, 40 g de beurre *(suer 5 min)* + 80 g de jambon et 80 g de langue écarlate en julienne *(suer 2 min)* + 5 cl de madère *(réduire)* + 4 dl de Fond de veau lié *(n° 201) (bouillir, dépouiller, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Minute *(pour petites pièces sautées : viandes , volailles)*

5 cl de cognac *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement, flamber)* + 4 dl d'eau *(réduire de moitié, chinoiser, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 à 200 g de beurre *(mettre au point).*

Note - L'eau peut être remplacée par de la crème fraîche.

Mirabeau *(pour poissons, viandes blanches...)*

5 dl de Velouté de poisson ou de veau *(n° 209 ou 207)* selon la pièce en traitement *(bouillir, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre et quelques gouttes d'Anchovy sauce* *(mettre au point).*

Miroton *(pour viandes braisées)*

100 g d'oignons ciselés *(colorer au beurre)* + 5 cl de vinaigre *(réduire lentement à sec)* + 5 dl de Fond lié tomaté*, bouquet garni *(cuire lentement, relever au cayenne)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; persil haché.

Moelle *(pour viandes grillées)*

2,5 dl de vin blanc, 50 g d'échalotes ciselées, thym, 1/2 feuille de laurier, 5 grains de poivre concassés *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond de veau lié ou de Demi-glace *(n° 201 ou 204)* + *(facultatif)* 1 c.c. de Glace de viande *(n° 111) (frémir15 min, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre et un filet de jus de citron *(mettre au point)*; *(en garniture)* 50 g de dés ou de rondelles de moelle de boeuf pochés.

Morilles *(pour volailles pochées, vapeur...)*

1 dl de vin de xérès, 50 g d'échalotes ciselées *(réduire lentement presqu'à sec)* + 4 dl de crème fraîche, 250 g de morilles soigneusement lavées *(réduire à la nappe à feu très doux, assaisonner). (**Facultatif** - Mixer la sauce.)*

Mornay *(pour diverses préparations)*

5 dl de sauce Béchamel *(n° 210) (bouillir)* + *(hors du feu)* 2 jaunes d'oeufs *(fouetter, donner un bouillon, chinoiser si nécessaire)* + 75 g de gruyère râpé *(mélanger)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

Moscovite *(pour venaison)*

5 dl de sauce Poivrade* (bouillir) + 20 baies de genièvre dans un nouet, 5 cl de madère *(frémir 10 min, éliminer le nouet)*; *(en garniture)* 30 g d'a mandes effilées ou de pignons de pins grillés, 30 g de raisins de corinthe gonflés à l'eau tiède.

Mousclade à l'ail *(pour moules, poissons)*

Sauce Marinière 2* *(bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre d'escargot *(n°426) (mettre au point).*

Mousquetaire 1 *(pour viandes froides de boucherie)*

50 g d'échalotes ciselées, 1 dl de vin blanc *(réduire lentement presqu'à sec, refroidir)* + sauce Mayonnaise *(n°217)* relevée au cayenne; ciboulette ciselées.

Note - Passer les échalotes au tamis ou mixer pour des quantités plus importantes.

Mousquetaire 2 *(pour entrées froides : poissons, volailles)*

Sauce Vinaigrette* + 50 g d'échalotes ciselées, fines herbes ciselées, 2 c.s. de glace de viande *(mixer).*

Mousseline *(ou Chantilly, ou Vierge)* *(pour légumes, poissons fumés, bouillis, vapeur)*

Sauce Hollandaise *(n°216)* + *(délicatement)* 5 cl de crème fraîche fouettée bien ferme.

Mousseuse *(ou Beurre vierge)* *(pour asperges, poissons bouillis, pochés, vapeur...)*

250 g de beurre en pommade, sel *(mixer)* + *(peu à peu)* jus de 1/2 citron et 2 à 3 c.s. d'eau froide; *(incorporer au dernier moment et délicatement)* 5 cl de crème fouettée.

***Note** - Avec le poisson, ajouter quelques câpres concassées et cornichons en julienne.)*

Moutarde *(pour grillades de poissons ou de viandes)*

Sauce Hollandaise *(n°217)* additionnée de 1 c.s. de moutarde blanche.

Moutarde *(froide)* *(pour préparations froides)*

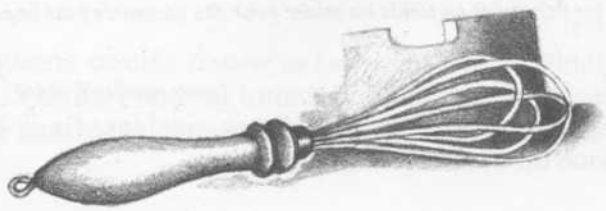
Sauce Mayonnaise *(n°216)* additionnée de 1 c.s. de moutarde blanche.

Moutarde à la crème *(pour préparations froides)*

3 c.s. de moutarde, sel, poivre, filet de citron *(mélanger)* + *(peu à peu, comme pour une mayonnaise)* 2 dl de crème fraîche épaisse et bien froide.

Myrtilles *(pour canards poêlés ou braisés)*

1 dl de vin blanc *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement, réduire presqu'à sec)* + 1 dl de sirop ou de coulis de Myrtilles *(réduire de moitié)* + *(hors du feu et par parcelles)* 200 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* myrtilles à peine chauffées.



Nantua 1 *(pour garnitures, oeufs, poissons...)*

4 dl de sauce Béchamel *(n° 210)*, 2 dl de crème fraîche *(réduire à 4 dl)* + *(hors du feu et par parcelles)* 125 g de Beurre d'écrevisses *(n° 424) (mettre au point)*; *(en garniture)* 8 ou 16 petites queues d'écrevisses.

Nantua 2 *(pour garnitures, oeufs, poissons...)*

500 g de carapaces et coffres d'écrevisses *(broyer, sauter vivement au beurre et à l'huile, dégraisser après coloration)* + Mirepoix de légumes *(suer à feu doux 5 min)* + 5 cl de cognac *(flamber)* + 2 dl de vin blanc *(réduire des 3/4)* + 5 dl de Fumet de poisson *(n° 109)*, 400 g de tomates concassées, 1 c.s. de tomate concentrée, 4 gousses d'ail dégermées, sel, cayenne, bouquet garni *(cuire doucement et régulièrement 15 min, écumer fréquemment en cours de cuisson, mixer au cutter, chinoiser, bouillir)* + 80 g de Beurre manié *(n° 305) (fouetter et donner quelques bouillons)* + 1 dl de crème fraîche *(réduire)*.

Nantua 3 *(pour garnitures, oeufs, poissons...)*

500 g de carapaces et coffres d'écrevisses *(broyer, sauter vivement au beurre et à l'huile, dégraisser après coloration)* + Mirepoix de légumes *(suer à feu doux 5 min)* + 5 cl de cognac *(flamber)* + 5 dl de vin blanc *(réduire des 3/4)* + 5 dl d'eau, bouquet garni avec une branchette de fenouil, 1 gousse d'ail écrasée *(réduire de moitié, écumer fréquemment, mixer au cutter, chinoiser)* + 2 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Newburg au homard cru *(pour homard, poissons...)*

1 homard de 800 g *(couper en tronçons en réservant les parties crémeuses, saler, relever au cayenne, revenir et colorer au beurre et à l'huile, dégraisser la sauteuse)* + 2 c.s. de cognac flambé, 2 dl de madère *(réduire des 2/3)* + 2 dl de Fumet de poisson *(n° 108)*, 2 dl de crème fraîche *(cuire 25 min lentement, retirer les tronçons de homard, ajouter les parties crémeuses à la sauce, donner quelques bouillons, chinoiser ou mixer)*.

Facultatif *- Monter la sauce avec 50 ou 100 g de Beurre de homard (n° 434) réalisé avec les parties crémeuses réservées.*

Newburg au homard cru ou cuit *(pour homard, poissons...)*

5 dl de sauce Américaine au velouté de poisson *(n°205)*, 2 dl de crème fraîche *(réduire à 5 dl)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre frais ou de Beurre d'écrevisses *(n°424)* *(mettre au point)*.

Facultatif *- Présenter 16 petites escalopes de homard cuit au court-bouillon, raidies au beurre.*

Ninon *(pour légumes, oeufs, volailles...)*

4 dl de Velouté de volaille *(n°208)*, 2 dl de crème fraîche, 1 dl de jus de truffes *(réduire lentement à 5dl, assaisonner, chinoiser)* + 2 c.s. de fine brunoise de légumes de saison étuvée au beurre, 1 c.s. de Duxelle sèche *(mélanger délicatement)*.

Noisette *(pour saumons, truites...)*

Sauce Hollandaise *(n°216)* réalisée au Beurre noisette *(n°450)*.

Normande 1 *(pour sauces, oeufs, poissons)*

5 dl de Velouté de sole *(n°209)*, 1 dl de cuisson de champignon, 1 dl de cuisson de moules, 1 dl de cuisson d'huîtres *(facultatif)* *(réduire de moitié)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de jus de citron *(frémir 1 min, assaisonner, chinoiser, réchauffer sans faire bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Note *- Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée*

Normande 2 *(pour sauces, oeufs, poissons)*

5 dl de cuisson des soles normandes *(réduire des 4/5)* + 5 dl de crème fraîche *(réduire à 5 dl)* + 40 g de Beurre manié *(n° 305)* *(fouetter, donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Note *- Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.*

Norvégienne *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de sauce Bercy* *(bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de Beurre de saumon *(n°470)* *(mettre au point)*; ciboulette ciselée.

Oasis *(pour spécialités orientales, couscous, mouton...)*

200 g d'oignons *(suer au beurre)* + 5 dl de bouillon du couscous ou du ragoût clair dégraissé, 1 c.c. de tomate concentrée, raz-el-hanoud ou épices pour couscous, harissa ou piment de cayenne *(cuire lentement)* + 25 g de raisins de corinthe *(mijoter)*.

Oeufs à l'anglaise *(pour poissons fumés bouillis ou pochés, morue...)*

5 dl de Béchamel *(n°210)*, 1 dl de crème fraîche *(donner quelques bouillons)* + 3 oeufs durs hachés grossièrement *(mélanger délicatement)*; persil haché.

Oeufs au beurre fondu *(pour poissons bouillis, pochés ou vapeur)*

Beurre fondu *(n°429)*, filet de citron, 3 oeufs durs chauds en dés *(mélanger délicatement)*; persil haché.

Oeufs d'escargots *(pour foie gras, petites pièces sautées de boucherie...)*

Sauce aux truffes*; *(en garniture)* 250 g de girolles sautées, 1 c.s. d'oeufs d'escargots.

Oignons à l'anglaise *(pour volailles, mouton bouillis, gibier braisé, abats, tripes...)*

200 g d'oignons émincés, 6 dl de lait, sel, cayenne, muscade *(cuire, bien égoutter en conservant la cuisson, hacher aussitôt et réserver les oignons cuits pour la garniture, faire bouillir la cuisson)* + 80 g de Roux blanc *(n° 301) (cuire)*; *(en garniture)* les oignons hachés cuits.

Oignons à l'anglaise à la menthe *(pour mouton et agneau bouillis)*

200 g d'oignons émincés, 6 dl de lait, sel, cayenne, muscade *(cuire, mixer)* + 80 g de Roux blanc *(n° 301) (cuire)*; *(en garniture)* feuilles de menthe fraîche ciselées.

Olivade verte *(pour pâtes, oeufs, poissons, volailles...)*

250 g d'olives vertes *(blanchir fortement, départ à l'eau froide, concasser)* + 5 dl de Fondue de tomate *(n°212) (donner quelques bouillons)*; persil haché.

Orientale *(pour poissons)*

5 dl de sauce Américaine liée *(n° 205) (relever au curry)* + 1 dl de crème fraîche.

Oseille *(pour masquer : oeufs, poissons bouillis, pochés, vapeur)*

50 g d'échalotes ciselées, 1 dl de vin blanc *(réduire presqu'à sec)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe)* + *(facultatif)* 1 ou 2 c.s. de Glace *(n° 111)* de poisson ou de veau, sel, cayenne, muscade; *(en garniture)* 200 g d'oseille concassée, filet de jus de citron fondue au beurre ou au micro-ondes.

Oseille 1 *(froide)* *(pour oeufs, poissons froids, viandes froides)*

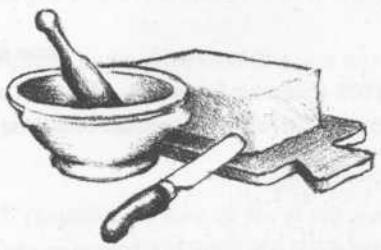
200 g d'oseille, 5 cl de jus de citron *(fondre au beurre ou au micro-ondes, passer ou mixer, refroidir)* + 4 dl de crème fraîche fouettée, sel, cayenne, muscade *(mélanger délicatement)*.

Oseille 2 *(froide)* *(pour oeufs, poissons froids, viandes froides)*

200 g d'oseille, 5 cl de jus de citron *(fondre au beurre ou au micro-ondes, passer ou mixer, refroidir)* + sauce Vinaigrette à la moutarde*.

Oxford *(pour venaison froide)*

Sauce Cumberland* *(râper les zestes au lieu de les tailler en julienne)*.



Pain *(pour rôtis : volailles, gibiers à plumes)*

6 dl de lait, 1 petit oignon émincé finement, un clou de girofle, sel, cayenne *(cuire lentement, chinoiser)* + 75 g de mie de pain fraîche, 30 g de beurre *(mitonner, mixer)* + 1 dl de crème fraîche *(mettre au point).*

***Facultatif** - Pour le gibier, présenter une coupelle de mie de pain tamisée frite au beurre.*

Pain à l'anglaise *(pour rôtis : volailles, gibiers à plumes)*

Sauce Pain* en foulant la sauce sans la mixer.

Pain frit *(pour rôtis : oiseaux , petits gibiers à plumes)*

2 dl de Consommé *(n° 107)* ou de Fond blanc de volaille *(n° 105)*, 100 g de jambon maigre en dés, 50 g d'échalotes finement ciselées *(cuire lentement)*; filet de jus de citron, persil haché, 50 g de mie de pain tamisée frite au beurre.

Paloise *(pour grillades : poissons, agneau...)*

Sauce Béarnaise* en remplaçant l'estragon par de la menthe fraîche.

Paprika *(ou Hongroise)* *(pour oeufs, poissons, volailles, agneau, veau...)*

150 g d'oignons ciselés *(suer au beurre)* + 5 dl de Velouté gras ou maigre *(n° 207, 208 ou 209)* selon la pièce en traitement, sel, 1/2 c.c. de paprika *(cuire lentement, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point la teinte de la sauce qui doit être rose pâle).*

***Note** - Le velouté peut être remplacé par une sauce Crème * ou une sauce Suprême *.*

Parisienne *(ou Allemande)* *(pour sauces diverses)*

5 dl de Velouté de veau *(n° 207) (réduire à 4 dl, saler)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de citron, poivre en grains concassés ou cayenne, muscade *(cuire 1 min, chinoiser, tamponner la surface avec un morceau de beurre si la sauce doit attendre, réchauffer sans faire bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point).*

***Note** - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.*

Parisienne au fumet de champignons *(pour sauces diverses)*

Sauce Parisienne* beurrée et additionnée de 5 cl d'Essence de champignons *(n° 110).*

Parisienne soubisée *(pour sauces diverses)*

Sauce Allemande* beurrée additionnée de 3 c.s. de fine purée d'oignons étuvés longuement à blanc au beurre.

Parisienne tomatée *(pour sauces diverses)*

Sauce Parisienne* beurrée additionnée de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213)*.

Pascaline *(pour grillades : viandes, volailles...)*

Sauce Foyot* délayée avec 1 c.s. de d'Essence de truffes*; *(en garniture)* brunoise de truffe.

Pauvre homme *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur, cuisine familiale)*

100 g d'oignons ciselés *(suer au beurre)* + 5 cl de vinaigre *(réduire lentement à sec)* + 5 dl d'eau salée ou de bouillon de volaille, 1 gousse d'ail écrasée, 1 bouquet garni *(cuire lentement, relever au cayenne)* + 50 g de Beurre manié *(n°305) (fouetter, donner quelques bouillons, chinoiser)*; persil haché.

Note - A défaut de bouillon, aromatiser l'eau non salée avec un cube de bouillon de volaille.

Pauvre homme au pain *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur, cuisine familiale)*

100 g d'oignons ciselés *(suer à l'huile d'olive)* + 50 g de mie de pain, 5 dl d'eau salée ou de bouillon de volaille, ail, bouquet garni *(cuire lentement, relever au cayenne, éliminer le bouquet garni, mixer)*; persil haché.

Note - A défaut de bouillon, aromatiser l'eau non salée avec un cube de bouillon de volaille.

Périgourdine 1 *(pour entrées, timbales, pâtés chauds...)*

5 dl de Fond de veau lié *(n° 201)* ou de Demi-glace *(n° 204) (réduire, assaisonner)* + 50 g de purée de foie gras *(mélanger sans faire bouillir, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* petits dés de truffes.

Périgourdine 2 *(pour entrées, timbales, pâtés chauds...)*

Sauce Madère 2*, 5 cl d'Essence de truffes* *(bouillir)* + 50 à 100 g de purée de foie gras *(mélanger sans faire bouillir, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* petits dés de truffes.

Périgueux 1 *(pour entrées, timbales, pâtés chauds...)*

30 g de truffes pelées et hachées, 5 cl de madère *(réduire)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n° 201)* ou de Demi-glace *(n° 204) (réduire, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* truffes hachées.

Périgueux 2 *(pour entrées, timbales, pâtés chauds...)*

Sauce Madère 2*, 5 cl d'Essence de truffes* *(bouillir, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* brunoise de truffes.

Persil *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de Velouté de poisson *(n° 209) (réduire de 1/5)* + 1 dl de crème fraîche *(bouillir)* + 50 g de persil haché *(infuser 10 min à couvert et hors du feu, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; 2 c.s. de persil haché.

Persil à l'anglaise *(pour abats)*

5 dl de sauce Beurre à l'anglaise* *(bouillir)* + 50 g de persil haché *(infuser 10 min à couvert et hors du feu, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; 2 c.s. de persil haché.

Pignoli *(pour gibier)*

Sauce Poivrade*; *(en garniture)* 50 g de pignons de pin sautés au beurre.

Piquante *(pour porc grillé, rôti; boeuf bouilli, émincé...)*

30 g d'échalotes ciselées, 5 cl de vin blanc, 5 cl de vinaigre *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n° 201) (réduire, dépouiller, assaisonner, relever au cayenne, chinoiser)* + 150 g de cornichons en julienne, fines herbes ciselées.

Pistou 1 *(pour sauces, pâtes..)*

100 g de feuilles de basilic, 2 à 6 gousses d'ail dégermées, sel, poivre *(piler en pommade)* + *(peu à peu)* 1 dl d'huile d'olive. *(Pour les pâtes, remplacer l'huile d'olive par 100 g de beurre fondu).*

Note - Pour des quantités plus importantes, utiliser le mixer pour piler le basilic et l'ail.

Pistou 2 *(pour soupes, sauces...)*

100 g de feuilles de basilic, 2 à 6 gousses d'ail dégermées *(piler en pommade)* + 400 g de tomates mondées, épépinées et concassées, sel, poivre *(mélanger)* + *(peu à peu)* 1 dl d'huile d'olive.

Facultatif *- Ajouter 80 g de fromage râpé, des pignons de pin broyés avec l'ail...*

Note *- Pour des quantités plus importantes, utiliser le mixer pour piler le basilic et l'ail.*

Pistou à l'ail doux *(pour sauces, oeufs, pâtes, grillades...)*

100 g de feuilles de basilic, 10 à 20 gousses d'ail dégermées et blanchies *(piler)* + 4 dl de Coulis de tomate bouillant *(n° 213)* *(infuser sans cuire)*.

Note *- Pour des quantités plus importantes, utiliser le mixer pour piler le basilic et l'ail.*

Poires *(pour canetons, pintades, gibier)*

2 poires émincées *(suer au beurre, réserver la moitié des poires avec un filet d'alcool de poire pour la garniture)* + 1 dl de vin blanc *(réduire de moitié)*+ 5 dl de Fond de volaille ou de gibier lié *(n°202)* selon la pièce en traitement *(réduire lentement de moitié)* + 2 dl de crème fraîche *(donner quelques bouillons, mixer, chinoiser, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* l'émincé de poires réservées.

Note *- Cette sauce peut être réalisée avec d'autres fruits comme la pêche, l'ananas, l'abricot... dont elle prend le nom.*

Poivrade 1 *(pour viandes de boucherie marinées)*

80 g de carottes et 80 g d'oignons en mirepoix *(revenir et colorer à l'huile, dégraisser)* + 5 cl de vinaigre, 2 dl de marinade *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond de veau *(n° 201)* ou de Demi-glace *(n° 204)*, bouquet garni *(cuire 30 min lentement, saler)* + 12 grains de poivre concassés *(cuire encore 5 min, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note *- Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.*

Poivrade 2 *(pour rôtis : gibier ou viandes marinés à la marinade cuite)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 5 cl de cognac *(flamber)* + déglaçage dégraissé de la plaque de cuisson avec 1 dl de marinade *(réduire presqu'à sec)* + 1 l de marinade cuite, bouquet garni *(réduire vivement de moitié, saler)* + 12 grains de poivre concassés *(5 min avant la fin de la cuisson)* + 50 g de Beurre manié *(n°440)* *(donner quelques bouillons, chinoiser)*.

Note *- Ajouter le poivre 5 min avant la fin de la cuisson pour obtenir une sauce poivrée mais non ardente.*

Poivrade 3 *(pour gibier à poil)*

80 g de carottes et 80 g d'oignons en mirepoix, parures du gibier en traitement *(revenir et colorer à l'huile, dégraisser)* + 5 cl de vinaigre, 2 dl de marinade *(réduire presqu'à sec)* + 5 dl de Fond brun de gibier lié *(n° 202)*, bouquet garni *(cuire lentement, saler, chinoiser, réchauffer)* + 12 grains de poivre concassés *(5 min avant la fin de la cuisson)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée

Poivrade à la crème *(pour gibier à plumes rôti, poêlé, braisé)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 5 cl de cognac *(flamber)* + déglaçage dégraissé de la plaque de cuisson avec 1 dl de vin blanc ou d'eau *(réduire presqu'à sec)* + 6 dl de crème fraiche, 12 grains de poivre concassés *(réduire d'un tiers, saler)* + 50 g de Beurre manié *(donner quelques bouillons, chinoiser)*.

Note - Ajouter le poivre 5 min avant la fin de la cuisson pour obtenir une sauce poivrée mais non ardente.

Poivre vert 1 *(pour petites pièces sautées, canetons poêlés ou rôtis...)*

Cuisson de la pièce en traitement *(dégraisser)* + 1 morceau de sucre, 5 cl de cognac *(caraméliser)* + 5 dl de Fond lié *(n° 201 ou 202)* selon la pièce en traitement, 1 c.s. de tomate concentrée *(cuire lentement, saler, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; 2 c.c. de poivre vert égoutté *(chauffer sans faire bouillir)*.

Poivre vert 2 *(pour petites pièces sautées : viandes, volailles)*

Sucs dégraissés de la pièce en traitement, 5 cl de cognac *(flamber)* + 1 dl de vin blanc *(déglacer, réduire presqu'à sec)* + 6 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; 2 c.c. de poivre vert égoutté *(chauffer sans faire bouillir)*.

Poivre vert 3 *(pour petites pièces de poissons maigres sautés)*

Sauce vin blanc à la crème *(n° 214)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; 2 c.c. de poivre vert égoutté *(chauffer sans faire bouillir)*.

Polignac *(pour poissons, bouillis, pochés, vapeur)*

Sauce vin blanc à la crème *(n°214)* ou sauce Bonne Femme*; *(en garniture)* 200 g de champignons émincés, citronnés et étuvés au beurre.

Pommes à l'anglaise *(pour canetons, porc, gibier...)*

5 pommes reinette *(couper en dés, citronner)* + 25 g de sucre *(étuver au beurre ou cuire au micro-ondes, mixer)*; voile de cannelle en poudre.

Pommes au muscadet *(pour canetons, porc, gibier...)*

2 pommes reinette *(couper en dés, citronner, étuver au beurre, mixer, réduire lentement à consistance épaisse)* + 1 dl de muscadet *(réduire presqu'à sec)* + 2 c.s. de Glace de viande blonde *(n° 111 ou 112)*, 5 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)*; voile de cannelle en poudre; petits dés de pomme pochés ou cuits au micro-ondes.

Pommes au vinaigre de cidre *(pour grillades : canetons, porc,...)*

50 g d'échalotes ciselées, 2 pommes reinette *(couper en dés, citronner, étuver au beurre)* + 2 dl de vinaigre de cidre, 10 g de sucre *(réduire de moitié)* + 5 dl de Fond lié tomaté* de veau ou de volaille *(cuire 15 min, assaisonner* + 1 dl de crème fraîche *(réduire, mettre au point)*; petits dés de pommes sautés au beurre.

Pommes d'amour *(pour préparations froides : poissons, viandes, volailles)*

3 dl de crème fraîche, sel, cayenne *(fouetter bien ferme)* + 1dl de Purée de tomate *(n°213) (mélanger délicatement)*.

Porto 1 *(pour entrées chaudes, viandes, abats...)*

5 dl de Fond de veau lié *(n°201) (réduire, assaisonner, chinoiser)* + 5 à 10 cl de porto *(donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Porto 2 *(pour entrées chaudes, viandes blanches, abats...)*

80 g de carottes, 80 g d'oignons, 80 g de parures de champignons *(tailler en brunoise, colorer légèrement au beurre)* + 6 dl de Fond de veau lié *(n°201) (réduire lentement de 1/4, assaisonner, chinoiser)* + 5 cl de porto *(donner quelques bouillons)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Porto 3 *(pour canards, gibier à plumes)*

30 g d'échalotes ciselées, 1 dl de Porto, thym *(réduire presqu'à sec)* + le jus d'une orange et de 1/2 citron non traités, 1 c.c. du zeste d'orange râpé, sel, cayenne *(réduire lentement de moitié, passer)* + 5 dl de Fond de veau lié *(n°201) (réduire lentement, chinoiser, réchauffer)* + 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Portugaise *(pour oeufs, pâtes, poissons, volailles, veau...)*

150 g d'oignons ciselés *(blondir à l'huile)* + 800 g de tomates concassées, 1 gousse d'ail, sel, cayenne, sucre *(cuire et fondre lentement à couvert)* + 2 c.s. de Glace de veau *(n° 111 et 112) (écraser la sauce à la fourchette)*; 1 c.s. de persil concassé.

Poulette *(pour légumes, oeufs, abats...)*

Sauce Parisienne au fumet de champignons*, filet de citron; persil haché.

Pousses d'orties blanches 1 *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

5 dl de Consommé de volaille *(n°107)* ou 5 dl de bouillon de volaille, 3 dl de crème fraîche *(réduire de moitié, assaisonner)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* 200 g de pousses d'orties blanches concassées et blanchies.

Note - Plonger les jeunes pousses d'orties blanches quelques secondes dans beaucoup d'eau bouillante pour les blanchir, égoutter, concasser.

Pousses d'orties blanches 2 *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

200 g de jeunes pousses d'orties blanches *(blanchir quelques secondes dans beaucoup d'eau bouillante, égoutter, concasser)* + 5 dl de sauce Suprême* *(mélanger délicatement)*.

Printania *(pour oeufs, volailles, abats blancs)*

5 dl de sauce Suprême* *(bouillir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g Beurre aux pointes d'asperges vertes *(n°464)*.

Provençale 1 *(pour oeufs, pâtes, poissons, volailles, veau...)*

5 dl de Fondue de tomate *(n°212)*; 1 c.s. de persil haché.

Provençale 2 *(pour oeufs, pâtes, poissons, volailles, veau...)*

5 dl de Fondue de tomate *(n° 212)*; *(en garniture)* 125 g de champignons émincés sautés à l'huile d'olive, 1 c.s. de persil haché.

Provençale 3 *(pour oeufs, poissons, volailles, veau...)*

5 dl de sauce Béchamel *(n°210)* + 1 à 2 gousses d'ail dégermées et pilées finement *(cuire lentement, chinoiser ou mixer)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de jus de citron *(cuire 1 min, chinoiser, tenir au chaud sans bouillir).*

***Variante** - Faire dorer lentement 4 gousses d'ail entières dans le beurre du roux blanc utilisé pour la béchamel. Eliminer ces gousses colorées avant l'addition de la farine.*

***Note** - La liaison aux jaunes d'oeufs est facultative.*

Purée de tomate liée *(pour sauces, oeufs, poissons, volailles, veau...)*

5 dl de Purée de tomate *(n° 213) (bouillir)* + 40 à 50 g de Beurre manié *(n°305) (donner quelques bouillons).*

***Note** - La liaison peut se faire au Roux blond (n°302).*

Radis 1 *(pour oeufs, poissons, viandes, volailles, abats bouillis, pochés, vapeur)*

Feuilles de 2 bottes de radis *(blanchir à l'eau bouillante salée, rafraîchir à l'eau glacée, égoutter)* + Vinaigrette* ou Citronnette*.

***Note** - La vinaigrette peut être remplacée par une sauce hollandaise.*

Radis 2 *(pour légumes, poissons bouillis, pochés, vapeur)*

100 g de radis noir *(râper très finement)* + Vinaigrette* ou Citronnette*.

***Note** - La vinaigrette peut être remplacée par une sauce hollandaise.*

Raifort 1 *(chaude)* *(pour viandes bouillies, pot-au-feu, poule au pot...)*

4 dl de Béchamel épaisse *(n° 210)* ou de sauce Crème* *(donner quelques bouillons)* + 100 g de racine de raifort râpée étuvée au beurre.

***Note** - Faire à peine étuver le raifort râpé avec 1 c.c. rase de sucre.*

Raifort 2 *(chaude)* *(pour viandes bouillies, pot-au-feu, poule au pot...)*

4 dl de Velouté de veau ou de volaille *(n° 207 ou 208)* en rapport avec la pièce en traitement + 1 dl de crème fraîche, 40 g de mie de pain fraîche tamisée *(donner quelques bouillons)*+ 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de jus de citron, 100 g de racine de raifort râpée à peine étuvée au beurre, sel, muscade, 1 c.c. rase de sucre *(fouetter, frémir 1 min)*; *(au dernier moment)* 1 c.c. de moutarde délayée avec un filet de vinaigre *(mettre au point)*.

Raifort 3 *(froide)* *(pour viandes bouillies, pot-au-feu, poule au pot...)*

100 g de racine de raifort râpée, sel, poivre, 1 c.c. rase de sucre, 100 g de mie de pain trempée dans du lait et pressée *(mélanger intimement)* +*(délicatement)* 2 dl de crème fraîche fouettée; jus de 1/2 citron.

Raifort 4 *(froide)* *(pour préparations froides)*

3 dl de crème fraîche *(saler, fouetter bien ferme)* + 100 g de racine de raifort râpée, 10 g de sucre, 1 c.c. de moutarde délayée avec 1 c.s. de vinaigre *(mélanger délicatement)*.

Raifort 5 *(froide)* *(pour viandes bouillies, pot-au-feu, poule au pot...)*

250 g de racine de raifort râpée *(mouiller au consommé ou à l'eau bouillante, macérer 15 min)* + 1 c.s. de moutarde délayée avec un filet de vinaigre, sel, 1 c.c. rase de sucre, 200 g de mie de pain trempée dans du lait et pressée *(mélanger intimement)* + 3 dl de crème fraîche *(délayer)*.

Raifort à l'anglaise *(pour boeuf braisé)*

Procéder comme pour la sauce Albert*.

Ravigote *(pour volailles, abats blancs bouillis, pochés, vapeur)*

1 dl de vin blanc, 1 dl de vinaigre blanc *(réduire de moitié)* + 5 dl de Velouté de veau ou de volaille *(n° 207 ou 208) (assaisonner, donner quelques bouillons)* + 50 g de beurre d'échalotes *(n°422) (mettre au point)*; fines herbes ciselées.

Ravigote *(froide)* *(pour abats blancs, tête de veau, pieds de mouton ou de veau...)*

Vinaigrette aux herbes*; 30 à 50 g d'échalotes finement ciselées, 1 c.s. de câpres concassées.

Réforme à l'anglaise *(pour côtelettes de mouton marinées)*

Sauce Poivrade à la Demi-glace*; *(en garniture)* 50 g de cornichons, 1 blanc d'oeuf dur, 2 champignons cuits et 70 g de jambon cuit en julienne courte.

Note - Si possible, ajouter une julienne de truffes et remplacer le jambon cuit par de la langue écarlate.

Régence 1 *(pour viandes de boucherie)*

1 dl de vin blanc, 100 g de Mirepoix cuite *(n°307) (réduire de moitié)* + 5 dl de Fond lié ou de Demi-glace *(n° 201 ou 204) (cuire lentement, assaisonner, chinoiser)* + 5 cl d'Essence de truffes *(ou de jus de truffes réduit)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - L'addition finale de beurre est facultative.

Régence 2 *(pour poissons et garnitures de poisssons)*

1 dl de vin blanc, 2 c.s. d'épluchures de champignons *(réduire de moitié)* + sauce Normande* + 5 cl d'Essence de truffes *(frémir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Régence 3 *(pour volailles)*

1 dl de vin blanc, 2 c.s. d'épluchures de champignons *(réduire de moitié)* + sauce Parisienne* ou sauce Suprême*, 5 cl d'Essence de truffes *(frémir)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Remoulade *(pour préparations froides)*

Sauce Mayonnaise à la moutarde*, quelques gouttes d'Essence d'anchois*; *(en garniture)* 1 c.s. de câpres et 30 g de cornichons concassés, fines herbes ciselées *(persil, cerfeuil, ciboulette, estragon)*.

Rhubarbe *(pour petites pièces sautées : darnes de poissons gras, magrets de canard...)*

1 dl de vermouth blanc *(déglacer les sucs dégraissés de la sauteuse, réduire de moitié)* + 5 dl de Fond de veau tomaté* ou Demi-glace tomatée* *(bouillir)* + 100 à 200 g de gros morceaux de tiges rouges de rhubarbe sués au beurre et sucrés *(réduire légèrement, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 à 100 g de beurre *(mettre au point)*.

Riche *(pour grosses pièces de poissons bouillis, pochés, vapeur)*

Sauce Diplomate* additionnée de 5 dl d'Essence de truffes.

Note - Si possible, garnir de dés de truffe.

Robert *(pour porc grillé, sauté)*

Sauce Charcutière* sans cornichons.

Romaine *(pour rôtis de venaison ou de viandes de boucherie marinées)*

80 g de sucre, 1 dl de vinaigre *(faire un caramel blond)* + 8 dl de Fond lié de veau ou de gibier *(n° 201 ou 202)* selon la pièce en traitement *(réduire doucement de 1/4, assaisonner, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; *(en garniture)* 25 g de pignons de pin grillés et 40 g de raisins secs *(smyrne et corinthe)* gonflés à l'eau tiède.

Roquefort *(pour grillades de viandes de boucherie)*

50 g d'échalotes, 1 dl de vin blanc, grains de poivre concassés *(réduire lentement presqu'à sec)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de Beurre de roquefort *(n° 467)* *(mettre au point)*.

Beurre R : 150 g. Roquefort + 250 g. beurre

Rouennaise *(pour canards rouennais rôtis)*

Sauce Bordelaise sans garniture* *(frémir)* + 150 à 250 g de foies de canard crus en morceaux ou en purée *(assaisonner, pocher sans faire bouillir, mixer, chinoiser)* + filet de citron.

Rouille *(pour bouillabaisses, soupes de poisson, poissons bouillis ou vapeur)*

2 à 4 gousses d'ail dégermées, sel *(piler au mortier)* + 2 jaunes d'oeufs, safran, cayenne *(mélanger)* + *(peu à peu comme pour une mayonnaise)* 3 dl d'huile d'olive.

***Facultatif** - Ajouter 2 c.s. de soupe de poisson .*

Rouille au corail d'oursins *(pour bouillabaisses, soupes de poisson)*

Rouille* additionnée du corail de 3 douzaines d'oursins.

Rouille aux foies de poisson *(pour bouillabaisses, soupes de poisson)*

2 foies de lotte ou 4 foies de rouget barbet ou de rascasse très frais *(pocher 1 min au court-bouillon frémissant, retirer, refroidir, éponger, tamiser)* + Rouille*.

***Facultatif** - Ajouter 2 c.s. de soupe de poisson .*

Rousse *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

125 g de poitrine de porc en bâtonnets *(blanchir fortement, sauter au beurre)* + 80 g d'oignons ciselés *(colorer)* + 5 dl de Consommé *(n° 107)* ou de bouillon de volaille, sel, cayenne *(cuire lentement)* + 70 g de Roux brun *(n°303) (fouetter, cuire, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*; filet de jus de citron.

Note - A défaut de consommé ou de bouillon, employer de l'eau aromatisée avec un cube de bouillon de volaille.

Rubens *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

100 g de Mirepoix maigre *(n°306)* taillée finement en brunoise, 1 dl de vin blanc, 2 dl de Fumet de poisson *(n° 108) (réduire lentement à 1 c.s.)* + *(sur feu très doux)* 1 c.s. de madère, 4 jaunes d'oeufs *(fouetter jusqu'à consistance d'une crème)* + *(hors du feu et progressivement)* 250 g de beurre clarifié *(n°415)*, quelques gouttes d'Essence d'anchois *(n° 110) (assaisonner, chinoiser, tenir dans un endroit chaud hors du feu).*

***Variante** - Remplacer 50 g de Beurre clarifié par 50 g de Beurre d'écrevisses (n°424).*

Russe *(pour poissons froids, crustacés)*

Sauce Mayonnaise à la moutarde*, quelques gouttes de sauce Escoffier*, parties crémeuses du homard passées au tamis et purée de caviar.

Sabayon au citron vert *(pour friture, fritots...)*

1 dl d'eau, 1 dl de jus de citrons verts, 8 jaunes d'oeufs *(assaisonner, fouetter, foisonner et faire prendre au bain-marie jusqu'à consistance crémeuse)*; julienne du zeste d'un citron blanchie.

Sabayon au fumet de poisson *(pour poissons pochés, vapeur, grillés)*

4 dl de Fumet de poisson corsé *(n° 108) (réduire de moitié)* + 1 dl de crème fraîche *(assaisonner, réduire et ajouter à)* 8 jaunes d'oeufs fouettés longuement et bien foisonnés *(cuire à feu doux en fouettant constamment sans dépasser une température de 65 °C).*

Sabayon au miel *(pour poissons sautés, magrets de canard...)*

120 g d'échalotes ciselées, 5 cl de vinaigre, sel, poivre *(réduire lentement presqu'à sec)* + 1 dl de crème fraîche, 1 c.s. rase de miel, sel, cayenne *(réduire et ajouter à)* 8 jaunes d'oeufs fouettés longuement et bien foisonnés *(cuire à feu doux en fouettant constamment sans dépasser une température de 65 °C).*

Sabayon au vin blanc *(pour volailles, foie gras, ris de veau...)*

6 dl de vin blanc *(sel, cayenne, réduire de moitié et ajouter à)* 8 jaunes d'oeufs fouettés longuement et bien foisonnés *(cuire à feu doux en fouettant constamment sans dépasser une température de 65 °C).*

Note - L'appellation dépend du vin utilisé : sauternes, muscadet... ou champagne.

Saint-Malo *(pour poissons de mer grillés)*

Sauce vin blanc à la crème *(n° 214) (chauffer)* + 1 c.c. de moutarde, quelques gouttes d'Essence d'anchois* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre d'échalotes *(n° 422) (mettre au point).*

Saint-Michel *(pour poissons, viandes, volailles...)*

2 c.s. de vinaigre fin de cidre ou de Vinaigre aux framboises*, 100 g de beurre, sel, cayenne *(fondre lentement)* + 3 jaunes d'oeufs *(fouetter constamment sur feu doux jusqu'à consistance d'une crème)* + *(peu à peu, par parcelles et sur le coin du fourneau)* 125 g de beurre froid *(mettre au point).*

Saint-Raph *(pour poissons, viandes, volailles...)*

Sauce Hollandaise *(n° 216)*, 4 jaunes d'oeufs *(mélanger)* + *(progressivement)* 5 dl de Fumet de poisson *(n° 108)* ou de Fond blanc *(n° 104 ou 105)* selon la pièce en traitement *(faire prendre comme une crème anglaise sans jamais faire bouillir)*.

Note - Le fumet ou le fond blanc peut être remplacé par le liquide de cuisson de la pièce en traitement.

Salmis *(pour gibiers à plumes)*

Carcasses concassées de la pièce en traitement *(colorer au beurre et à l'huile, dégraisser)* + 100 g de Mirepoix *(n° 306 ou 307) (suer)* + 4 dl de vin blanc *(réduire très lentement presqu'à sec)* + 2 c.s. de cognac *(flamber)* + 5 dl de Fond de gibier ou de volaille lié *(n° 202)* ou de Demi-glace *(n° 204)*, 1 dl d'Essence de truffes et de champignons *(n° 110)*, bouquet garni *(cuire lentement, assaisonner, chinoiser en foulant, réchauffer)*+ *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Salmis à la crème *(pour gibiers)*

Carcasses concassées de la pièce en traitement *(colorer lentement à l'huile et au beurre, dégraisser)* + 50 g d'échalotes ciselées *(suer)*, 50 g de champignons émincés *(revenir)* + 1 dl de vin blanc et 4 dl d'eau *(réduire très lentement à 1 dl)* + 4 dl de crème fraîche *(assaisonner, frissonner 10 min, chinoiser en foulant)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Sauge *(pour rôtis : porc, canetons, oie...)*

250 g d'oignons ciselés *(blondir au beurre)* + 2 gousses d'ail écrasées, 5 dl de Fond de veau ou de volaille lié *(n° 201 ou 202)*, le jus dégraissé de la pièce en traitement, bouquet garni, 8 feuilles de sauge hachées, sel, poivre *(cuire lentement, éliminer le bouquet garni, chinoiser en foulant)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre Maître d'Hôtel *(n° 438) (mettre au point)*.

Smitane 1 *(pour gibiers sautés, casserole...)*

150 g d'oignons ciselés *(blondir légèrement au beurre)* + 1 dl de vin blanc *(réduire lentement à sec)* + 5 dl de crème aigre *(réduire à bonne consistance, assaisonner, chinoiser)*; filet de jus de citron.

Smitane 2 *(pour gibiers sautés, casserole...)*

150 g d'oignons ciselés *(blondir légèrement au beurre)* + 1 dl de vin blanc *(réduire lentement à sec)* + 5 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner, chinoiser)* + 1/2 yaourt *(mettre au point)*; filet de jus de citron.

Soja *(pour sauces diverses)*

Sauce toute prête vendue dans le commerce ou les maisons de diététique.

Solférino 1 *(pour viandes grillées)*

3 c.s. de Glace de viande *(n° 111)*, cayenne, 3 c.s. d'Essence de tomate* *(fondre lentement)* + *(hors du feu et par parcelles)* 100 g de beurre Maître d'Hôtel *(n° 438)*, 100 g de beurre d'Echalotes *(n° 422)*; filet de jus de citron, estragon ciselé.

Solférino 2 *(pour viandes grillées)*

50 g d'échalotes *(suer au beurre)* + 400 g de tomates concassées, sel, cayenne, sucre *(réduire lentement jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation, chinoiser ou mixer)* + 3 c.s. de Glace de viande *(n° 111)*, fines herbes + *(hors du feu ou sur le coin du fourneau et par parcelles)* 200 g de beurre *(mettre au point)*; filet de jus de citron.

Soubise *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles...)*

150 g d'oignons émincés, 40 g de beurre *(étuver et cuire lentement au beurre sans coloration, ajouter très peu d'eau si nécessaire)* + 5 dl de sauce Béchamel *(n° 210)* ou de sauce Crème* *(cuire à feu doux, fouler au chinois ou mixer)*.

Soubise à la crème de riz *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles...)*

150 g d'oignons émincés, 40 g de beurre *(étuver et cuire lentement au beurre sans coloration, ajouter très peu d'eau si nécessaire)* + 5 dl de Crème de riz* *(cuire à feu doux, fouler au chinois ou mixer)*.

Soubise tomatée *(pour oeufs, poissons, viandes blanches, volailles...)*

Sauce Soubise* additionnée de 3 c.s. de Purée de tomate *(n° 213)*.

Souchet *(ou Suchet)* *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

5 dl de Sauce vin blanc liée au beurre Manié *(n° 214)*; *(en garniture)* 160 g de julienne de poireaux, carottes et blanc de céleris étuvés au beurre.

Suédoise *(pour rôtis froids : porc, oie)*

1 pomme reinette émincée *(cuire au micro-ondes, vapeur ou au four doux à couvert, passer au tamis ou au mixer)* + 5 cl de vin de xérès *(réduire à 1 dl, laisser refroidir complètement)* + 3 dl de sauce Mayonnaise *(n° 217)* + 1 c.c. de racine de raifort râpée finement.

Suprême *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

5 dl de Velouté de volaille *(n° 208)*, 1 dl de crème fraîche *(réduire, dépouiller, assaisonner, chinoiser)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Note - Supprimer l'addition finale du beurre quand la sauce sert de base à une sauce dérivée.

Suprême soubisée *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

Sauce Suprême* additionnée de 3 c.s. de purée fine d'oignons cuits à blanc.

Suprême tomatée *(pour volailles bouillies, pochées, vapeur)*

Sauce Suprême* additionnée de 2 c.s. de Purée de tomate *(n° 213)*.

Tapenade *(pour canapés, oeufs durs, poissons)*

20 filets d'anchois dessalés ou à l'huile, 250 g d'olives noires dénoyautées *(mixer)* + 50 g de câpres concassées, poivre *(mélanger)* + *(hors du feu comme pour une mayonnaise)* 2 dl d'huile d'olive, jus de 1/2 citron.

Note - Pour les canapés et les oeufs durs, réduire la quantité d'huile de moitié.

Tartare 1 *(pour préparations froides de poissons, viandes, volailles)*

Sauce Mayonnaise *(n° 217)*, fines herbes ciselées, 2 cornichons moyens hachés, 1 c.s. de câpres concassées grossièrement *(mélanger)*.

Tartare 2 *(pour préparations froides de poissons, viandes, volailles)*

Sauce Mayonnaise aux oeufs durs*, fines herbes ciselées, 2 cornichons moyens hachés, 1 c.c. de câpres concassées grossièrement *(mélanger)*.

Thé *(pour rôtis de viandes blanches, de volailles)*

1 dl de vin blanc ou d'eau *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement, réduire de moitié, chinoiser)* + 5 dl de Fond blanc clair *(n° 104)* ou d'eau *(réduire à 1 dl)* + 4 dl de crème fraîche *(réduire à la nappe, assaisonner)* + 5 cl d'infusion de madère au thé.

***Madère au thé** - Chauffer sans faire bouillir le madère. Ajouter, hors du feu, 1 c.c. de thé. Laisser infuser 3 min. Passer.*

Tomate *(pour diverses utilisations)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°211)*.

Tortue *(pour entrées, poissons, abats blancs...)*

2 dl d'eau *(bouillir)* + *(hors du feu)* une bonne pincée de basilic, de marjolaine, de sauge, de romarin, de thym, 3 feuilles de laurier, 3 grains de poivre, 3 grains de coriandre *(infuser 20 min à couvert, filtrer)* + 5 dl de Fond de veau lié tomaté* ou de Demi-glace tomatée* *(cuire lentement, saler, chinoiser)* + 5 cl de madère, 5 cl d'Essence de truffes *(donner un bouillon)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Truffes *(pour tournedos sautés)*

2 dl de jus de truffes *(déglacer les sucs dégraissés de la pièce en traitement, réduire de moitié, chinoiser)* + 1 dl de madère *(réduire)* + *(hors du feu et par parcelles)* 250 à 400 g de beurre *(mettre au point)*.

Tyrolienne *(pour grillades : poissons, viandes, volailles)*

Sauce Choron* montée à l'huile.

Valois *(ou Foyot)* *(pour grillades de viandes de boucherie)*

Sauce Béarnaise* additionnée de 2 c.s. de Glace de viande *(n°111).*

Velouté de gibier *(pour gibier)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°208).*

Velouté de gibier tomaté *(pour potage,sauces, oeufs, volailles...)*

5 dl de Velouté de gibier *(n° 208)* additionné de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213).*

Velouté de poisson *(pour diverses préparations à base de poisson)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°209).*

Velouté de poisson tomaté *(pour diverses préparations à base de poisson)*

5 dl de Velouté de poisson *(n° 209)* additionné de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213).*

Velouté de veau *(ou sauce Blanche grasse)* *(pour diverses préparations)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°207).*

Velouté de veau tomaté *(pour viandes de boucherie)*

5 dl de Velouté de veau *(n°207)* additionné de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213).*

Velouté de volaille *(pour potages, sauces, oeufs, volailles...)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°208).*

Velouté de volaille tomaté *(pour potages, sauces, oeufs, volailles...)*

5 dl de Velouté de volaille *(n° 208)* additionné de 3 c.s. de Purée de tomate bien réduite *(n°213).*

Venaison *(ou sauce Grand veneur)* *(pour pièces de venaison marinées)*

Procéder comme pour la sauce Grand veneur*.

Venitienne *(pour poissons)*

50 g d'échalotes ciselées + 1 dl de vinaigre à l'estragon, cerfeuil *(réduire lentement de moitié, passer au tamis fin)* + 5 dl de Sauce vin blanc à la crème *(n° 214)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre vert *(n° 474) (mettre au point)*; cerfeuil et estragon ciselés.

Veron *(pour poissons)*

4 dl de sauce Normande 2* + 1 dl de sauce Tyrolienne*, 2 c.s. de Glace de viande blonde *(n°111)*, quelques gouttes d'Anchovy sauce*.

Verte *(pour poissons froids)*

Sauce Mayonnaise *(n°217)* additionnée de 5 cl de jus vert *(mélanger).*

Jus vert *- Blanchir vivement à l'eau bouillante 25 g de persil, de cerfeuil, d'estragon, 25 g de cresson, 25 g de feuilles d'épinards. Egoutter, presser, mixer, extraire 5 cl de jus.*

Vert végétal *(ou Chlorophylle)* *(pour colorer les sauces)*

500 g de feuilles d'épinard hachées, 100 g de fines herbes ciselées *(mixer, extraire le jus au torchon-étamine, chauffer lentement jusqu'à coagulation partielle, passer à nouveau à l'étamine)* récupérer la purée légère *(recouvrir d'un peu d'huile, couvrir et tenir au froid).*

Note *- Il existe plusieurs méthodes pour réaliser le colorant vert. La plus simple c'est évidemment d'utiliser l'extrait de chlorophylle.*

Victoria 1 *(pour oeufs, poissons...)*

Sauce Crème* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de Beurre de homard *(n°434) (mettre au point).*

Victoria 2 *(pour oeufs, poissons...)*

Beurre blanc *(n° 410)* additionné de 2 c.s. de purée d'échalotes blanchies, quelques gouttes de sauce Soja*; estragon ciselé.

Vierge *(ou sauce Chantilly ou Mousseline)* *(pour légumes, poissons fumés, bouillis, vapeur...)*

Sauce Hollandaise *(n°216)* + 5 cl de crème fraîche fouettée bien ferme.

Villageoise *(pour viandes blanches de boucherie rôties)*

5 dl de Velouté de veau Soubisé* + jus de la pièce en traitement *(assaisonner)* + 2 jaunes d'oeufs délayés avec 1 dl de crème fraîche et un filet de jus de citron *(frémir 1 min, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre *(mettre au point)*.

Villeroy *(ou sauce perdue)* *(pour préparations à la Villeroy)*

Sauce Parisienne épaisse au fumet de champignons*, 3 c.s. d'Essence de truffes*.

Villeroy soubisée *(pour préparations à la Villeroy)*

Sauce Parisienne épaisse au fumet de champignons*, 3 c.s. de fine purée d'oignons cuite à blanc, 3 c.s. d'Essence de truffes* ou de jus de truffes réduit.

Villeroy tomatée *(pour préparations à la Villeroy)*

Sauce Parisienne épaisse au fumet de champignons*, 3 c.s. de Purée de tomate*, 3 c.s. d'Essence de truffes*.

Vinaigre aux framboises *(pour sauces froides ou pour aromatiser courgettes, poissons...)*

500 g de framboises, 50 g de sucre *(faire à peine fondre au micro-ondes)* + 7 cl de vinaigre de cidre *(mettre dans un bocal fermé hermétiquement, laisser macérer 48 h minimum au frais, égoutter à l'étamine sans fouler)* + *(facultatif)* un trait d'alcool blanc de framboise.

Notes - A défaut de four à micro-ondes, faire fondre les framboises au bain-marie dans le bocal. Employer les framboises vinaigrées et égouttées à un autre usage, une Sauce vin blanc (n°214) aux framboises par exemple.*

Vinaigre de thé *(pour sauces froides)*

1 l d'excellent vinaigre *(bien chauffer sans faire bouillir)* + 3 c.s. de thé de Ceylan ou 10 sachets *(infuser 10 min hors du feu et à couvert, filtrer)*.

Vinaigrette *(pour préparations froides)*

1 dl de vinaigre, sel *(dissoudre)*, 3 dl d'huile, poivre *(mélanger)*.

Vinaigrette à la bière *(pour préparations froides)*

50 g d'échalotes, 1 dl de bière *(réduire lentement presqu'à sec)* + *(hors du feu)* 1 dl de vinaigre, sel *(déglacer)*, 3 dl d'huile, poivre *(mélanger)*.

Vinaigrette à la crème *(pour préparations froides)*

1 dl de vinaigre, sel, poivre blanc, 3 dl de crème fraîche *(mélanger)*.

Vinaigrette à l'aigre-doux *(pour préparations froides)*

60 g de sucre, 1 dl de vinaigre *(cuire au caramel)* + *(hors du feu)* 1 dl de vinaigre *(délayer, refroidir)* + sel, poivre, 3 dl d'huile.

Vinaigrette à la moutarde *(pour préparations froides)*

Vinaigrette *(n°218)* additionnée de 1 c.s. de moutarde forte.

Vinaigrette à l'avocat *(pour grillades, préparations froides)*

4 dl de Vinaigrette aux herbes*, 2 jaunes d'oeufs durs *(mixer)* + *(peu à peu)* la chair d'un avocat *(mixer)*. *(Conservation limitée à 24 heures au froid.)*

Vinaigrette à l'orange *(pour petites pièces grillées : poissons gras, canard..)*

4 dl de Vinaigrette aux herbes*, 2 jaunes d'oeufs durs *(mixer)* + jus d'une orange *(tiédir, fouetter)*; *(en garniture)* julienne des zestes blanchis d'une orange non traitée. *(Conservation limitée à 24 heures au froid.)*

Vinaigrette au basilic *(pour préparations froides)*

3 dl d'huile, 1 dl de vinaigre, persil, ciboulette, cerfeuil, basilic, 50 g d'échalotes, 1 gousse d'ail dégermée, 1 c.s. de moutarde *(mixer)*.

Vinaigrette au cumin *(pour préparations froides, mouton, salade de gruyère...)*

1 c.c. de graines de cumin *(griller)* + 3 dl d'huile, 1 dl de vinaigre, fines herbes, 50 g d'oignons, 1 gousse d'ail dégermée, 1 c.s. de moutarde, sel, cayenne, 3 feuilles de menthe fraîches *(mixer)*.

Vinaigrette au jus de tomate *(pour préparations froides)*

1 dl de Jus de tomates fraîches*, 3 dl d'huile, 5 cl de vinaigre de xérès, sel, cayenne, origan *(mixer)*.

***Facultatif** - Ajouter des fines herbes, 50 g d'oignons, 1 gousse d'ail dégermée.*

Vinaigrette au pastis *(pour poissons froids bouillis, pochés, vapeur)*

Vinaigrette *(n° 218)*, 30 g d'échalotes ciselées, fines herbes, 1 c.s. de pastis, sel, poivre *(mixer)*.

Vinaigrette au roquefort *(pour préparations froides)*

Vinaigrette *(n°218)* additionnée de 50 g de roquefort *(mixer)*.

Vinaigrette au thé *(pour préparations froides)*

1 dl de Vinaigre de thé*, sel + 3 dl d'huile, poivre *(mélanger)*.

Vinaigrette aux herbes *(pour préparations froides)*

3 dl d'huile, 1 dl de vinaigre, fines herbes, 50 g d'oignons, 1 gousse d'ail dégermée, 1 c.s. de moutarde, sel, poivre *(mixer)*.

Vin blanc *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur, micro-ondes...)*

Voir Chapitre II - Les fonds liés et les sauces de base *(n°214)*.

Vin blanc aux framboises *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur...)*

Sauce vin blanc *(n° 214)* additionnée de 4 c.s. de framboises égouttées servant à la préparation du Vinaigre aux framboises*.

Vin blanc aux poivrons rouges *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur...)*

Sauce vin blanc *(n° 214)* additionnée de 1 à 2 dl de Coulis de poivrons rouges*.

Vincent *(poissons froids, crustacés)*

1/2 sauce Tartare*, 1/2 sauce Verte* *(mélanger)*.

Vin rouge 1 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

100 g de mirepoix en fine brunoise *(suer au beurre)* + 3 dl de vin rouge de qualité *(réduire lentement de moitié)* + 5 dl de Velouté de poisson *(n° 209)*, *(assaisonner, relever au cayenne, frémir 15 min, chinoiser, réchauffer)* + *(hors du feu et par parcelles)* 50 g de beurre, quelques gouttes d'Essence d'anchois *(n° 404)* *(mettre au point)*.

Vin rouge 2 *(pour poissons bouillis, pochés, vapeur)*

50 g d'échalotes ciselées *(suer au beurre)* + 3 dl de bon vin rouge *(réduire lentement de moitié, passer au tamis)* + 3 c.s. de Glace de poisson *(n° 111 ou 112) (assaisonner, relever au cayenne)* + *(sur le coin du fourneau, au dernier moment et par parcelles)* 200 g de beurre *(mettre au point)* + quelques gouttes d'Essence d'anchois*.

Yorkshire *(pour canetons et jambons braisés...)*

Sauce Porto 3* *(relever au cayenne)* + 1 c.s. de gelée de groseilles; *(en garniture)* 2 c.s. de julienne des zestes blanchis d'une orange non traitée, 3 c.s. de jus d'oranges.

Note - Les zestes d'orange peuvent être cuits dans le porto utilisé pour la sauce.

Zingara 1 *(pour viandes blanches de boucherie)*

5 dl de Fond de veau lié tomaté*, ou de Demi-glace tomatée* *(assaisonner, relever au cayenne)* + garniture Zingara.

***Garniture Zingara** - Tailler 80 g de champignons en julienne (suer au beurre et réduire à sec sans coloration) + 80 g de jambon et 80 g de langue écarlate en julienne (suer) + 40 g de julienne de truffes, 5 dl de madère (réduire de moitié.*

Note - A défaut de langue écarlate, doubler la quantité de jambon cuit.

Zingara 2 *(pour viandes blanches de boucherie)*

100 g de carottes et 100 g d'oignons en brunoise + 1 dl de vin blanc *(réduire lentement de moitié)* + 6 dl de Fond de veau lié tomaté*, ou de Demi-glace tomatée*, 1 gousse d'ail pilée, bouquet garni *(assaisonner, relever au cayenne, réduire lentement à 5 dl)* + garniture Zingara.

***Garniture Zingara** - T ailler 80 g de champignons en julienne (suer au beurre et réduire à sec sans coloration) + 80 g de jambon et 80 g de langue écarlate en julienne (suer) + 40 g de julienne de truffes, 5 dl de madère (réduire de moitié.*

Note - A défaut de langue écarlate, doubler la quantité de jambon cuit.

Zingara à l'anglaise *(pour viandes blanches de boucherie)*

50 g d'échalotes, 2 dl de vinaigre *(réduire de moitié)* + 5 dl de Fond brun clair *(n° 101)*, 100 g de mie de pain frite au beurre *(mitonner 5 min, mixer)*; jus de citron, persil haché.

***Facultatif** - Ajouter, hors du feu et par parcelles, 50 g de beurre et mettre au point.*

CHAPITRE I
Les fonds clairs
N°
101. Fond brun de veau clair
102. Fond brun de volaille, de gibier clair
103. Braisière
104. Fond blanc de veau
105. Fond blanc de volaille de gibier
106. Consommé simple ou marmite
107. Consommé simple de volaille, de gibier
108. Fumet de poisson
109. Fumet de poisson au vin rouge
110. Essences diverses
111. Glaces diverses A
112. Glaces diverses B

CHAPITRE II
Les fonds liés et les sauces de base
N°
201. Fond brun de veau lié
202. Fond brun de volaille, de gibier
203. Espagnole
204. Demi-glace
205. Américaine
206. Coulis de crustacés
207. Velouté de veau
208. Velouté de volaille, de gibier
209. Velouté de poisson
210. Béchamel
211. Sauce tomate
212. Concassée ou Fondue de tomate
213. Purée ou Coulis de tomate
214. Sauce vin blanc
215. Sauce vin rouge
216. Hollandaise
217. Mayonnaise
218. Vinaigrette

CHAPITRE III
Les fonds divers
N°
301. Roux blanc
302. Roux blond
303. Roux brun
304. Roux cuit
305. Beurre manié
306. Mirepoix maigre
307. Mirepoix grasse
308. Mirepoix bordelaise
309. Matignon
310. Salpicon
311. Duxelle sèche
312. Duxelle bonne femme
313. Duxelle pour farces
314. Duxelle pour garnitures
315. Farce à pâté *(veau, porc)*
316. Farce à pâté *(volaille, gibier)*
317. Farce à pâté *(aux foies)*
318. Farce à gratin pour pâtés chauds
319. Farce pur porc (ou Chair à saucisses)
320. Farce de desserte *(grasse)*
321. Farce de desserte *(maigre)*
322. Farce duxelle
323. Farce américaine
324. Farce anglaise
325. Farce Maître d'Hôtel
326. Farce rouennaise
327. Farce pour poissons braisés
328. Farce spéciale pour poissons braisés
329. Farce à gratin pour croûtons
330. Farce mousseline grasse
331. Farce mousseline maigre
332. Panade au pain
333. Panade à la farine
334. Panade à la frangipane
335. Panade au riz
336. Panade aux pommes de terre
337. Godiveau de veau A
338. Godiveau de veau B

N°
339. Godiveau à la Lyonnaise A
340. Godiveau à la Lyonnaise B
341. Marinade crue
342. Marinade cuite
343. Marinade instantanée *(pour poissons)*
344. Marinade instantanée *(pour beignets)*
345. Marinade instantanée *(pour farces)*
346. Blanc pour cuisson des légumes
347. Blanc pour cuisson des abats
348. Court-bouillon au lait
349. Court-bouillon à l'eau
350. Court-bouillon à la nage
351. Court-bouillon au vin rouge
352. Court-bouillon au vinaigre
353. Saumure au sel
354. Saumure liquide
355. Gelée ordinaire A
356. Gelée ordinaire B
357. Gelée de volaille, de gibier A
358. Gelée de volaille, de gibier B
359. Gelée de poisson au vin blanc
360. Gelée de poisson au vin rouge

CHAPITRE IV
Les beurres
N°
401. Ail doux
402. Aïoli
403. Amandes douces
404. Anchois
405. Avelines
406. Avocat
407. Barbecue
408. Basilic
409. Bercy
410. Blanc *(ou Nantais)*
411. Caviar
412. Champagne
413. Chivry
414. Citron
415. Clarifié *(ou décanté)*
416. Colbert
417. Coriandre frais

N°
418. Crevettes A
419. Crevettes B
420. Crevettes C
421. Curry
422. Echalotes
423. Echalotes au vin blanc
424. Ecrevisses A
425. Ecrevisses B
426. Escargots *(pour 12 dz)*
427. Estragon
428. Foie gras
429. Fondu
430. Fromage au cumin
431. Fromage aux noix, noisettes...
432. Fromage de chêvre frais
433. Hareng
434. Homard
435. Hôtelier
436. Jaune
437. Laitances
438. Maître d'hôtel
439. Maître d'hôtel à la moutarde
440. Manié
441. Marchand de vin
442. Mayonnaise
443. Menthe au curry
444. Meunière
445. Montpellier A
446. Montpellier B
447. Moutarde
448. Nantais
449. Noir
450. Noisette *(cuisson du beurre)*
451. Noisette à la polonaise
452. Noisettes *(fruits secs)*
453. Oeufs de poisson
454. Olives vertes
455. Olives noires
456. Orange
457. Oursins
458. Paprika
459. Pimentos
460. Pistaches
461. Pistou

N° page

462. Poisson fumé
463. Polonaise
464. Printanier
465. Raifort
466. Ravigote
467. Roquefort
468. Rouge colorant
469. Sardines
470. Saumon ou Truite fumé
471. Thon
472. Tomates
473. Truffes
474. Vert colorant
475. Vinaigrette

CHAPITRE V
Les sauces

page

Aïoli 63
Airelles 1 63
Airelles 2 63
Albert 63
Albuféra 63
Allemande (ou sauce Parisienne) 63
Alsacienne 63
Américaine 64
Anchoïade 64
Anchois 1 64
Anchois 2 64
Anchovy sauce 64
Andalouse 64
Aneth 64
Archiduc 1 64
Archiduc 2 65
Argenteuil 65
Aromates 1 65
Aromates 2 65
Asperges vertes 65
Aurore 66
Aurore maigre 66
Avocat 1 66
Avocat 2 66
Avocat *(sauce froide)* 66
Baltique 67
Banquière 67
Barbecue 67
Barbecue à la menthe 67
Basconnaise 67
Basilic 67
Bâtarde 67
Bâtarde moutardée 68
Bavaroise 68
Béarnaise 68
Beauharnaise 68
Béchamel 68
Bercy 1 *(maigre)* 68
Bercy 2 69
Bercy 3 69
Beurre à l'anglaise 69
Beurre aux œufs 69
Beurre blanc 69
Beurre blanc ciboulette 69
Beurre fondu 69
Beurre fondu aux herbes 70
Beurre de tomate 1 70
Beurre de tomate 2 70
Beurre rouge 70
Beurre vierge (ou Mousseuse) 70
Bière 70
Bigarrade 1 70
Bigarrade 2 71
Blanche 71
Blanche grasse (ou Velouté de veau) 71
Blonde 71
Blonde aux câpres 71
Bohémienne 71
Bolognèse 72
Bonne femme 1 72
Bonne femme 2 72
Bonnefoy 72
Bonnefoy *(maigre)* 72
Bordelaise 73
Bourguignonne 1 73

	page
Bourguignonne 2 *(maigre)*	73
Bourguignonne 3 *(maigre)*	73
Bourguignonne au vin blanc	73
Bretonne 1	74
Bretonne 2	74
Cambridge	75
Canotière 1	75
Canotière 2	75
Câpres 1	75
Câpres 2	75
Câpres 3	75
Cardinal 1	75
Cardinal 2	75
Céleri	76
Céleri à l'anglaise	76
Cerises	76
Chambertin	76
Champagne 1	76
Champagne 2	76
Champignons 1	76
Champignons 2	76
Chantilly (ou sauce Mousseline)	77
Chantilly *(froide)*	77
Charcutière	77
Chasseur	77
Chateaubriant	77
Chaud-froid aurore	77
Chaud-froid blanche	78
Chaud-froid blonde	78
Chaud-froid brune 1	78
Chaud-froid brune 2	78
Chaud-froid brune 3	78
Chaud-froid tomatée	78
Chaud-froid vert-pré	79
Chevreuil 1	79
Chevreuil 2	79
Chevreuil à l'anglaise	79
Chivry	79
Chocolat	79
Choron	80
Choron à l'huile (ou Tyrolienne)	80
Ciboulette *(froide)*	80
Cidre	80
Citronnette	80
Citronnette à la crème	80
Citronnette à l'huile de crustacés	80
Citronnette à l'huile de truffes	81
Citronnette mousseuse au beurre	81
Citron	81
Cocktail	81
Colbert	81
Concombres	81
Concombres *(froide)*	81
Corail	82
Coulis de brocoli	82
Coulis de cresson	82
Coulis de cresson *(maigre)*	82
Coulis de crustacés	82
Coulis de groseilles à maquereau	82
Coulis de légumes	82
Coulis de poivrons rouges crus	83
Coulis de poivrons rouges cuits 1	83
Coulis de poivrons rouges cuits 2	83
Coulis de tomate	83
Crème 1	83
Crème 2	83
Crème à l'ail doux au curry	83
Crème à l'anglaise	83
Crème à l'oignon	84
Crème au gingembre	84
Crème auvergnate	84
Crème aux herbes	84
Crème aux oeufs durs	84
Crème aux poireaux	84
Crème aux poivrons rouges crus	84
Crème de riz	85
Crème d'oursins	85
Crème mousseuse	85
Cressonnière 1	85
Cressonnière 2	85
Crevettes	85
Crevettes à l'anglaise	86
Cumberland	86
Curé	86
Curry	86
Curry à l'indienne	86

	page
Demi-glace	87
Demi-glace tomatée	87
Diable	87
Diable à l'anglaise	87
Diane	87
Diplomate	87
Dorée	87
Dugléré	88
Duxelles	88
Echalotes	88
Ecossaise 1	88
Ecossaise 2	88
Ecossaise à l'anglaise	88
Escoffier	88
Espagnole	88
Essence d'anchois	89
Essence de tomate	89
Essence de truffes	89
Estragon 1	89
Estragon 2	89
Farigoulette (froide)	89
Fenouil à la crème	89
Fenouil à la crème *(froide)*	89
Fenouil à l'anglaise	90
Financière	90
Fines herbes 1	90
Fines herbes 2	90
Fleurette au jus de truffe	90
Foies blonds	90
Foie gras	90
Fond de gibier lié	91
Fond de veau lié (ou Jus lié)	91
Fond de veau lié tomaté	91
(ou jus lié tomaté)	91
Fond de volaille lié	91
Fondue de tomates	91
Foyot (ou Valois)	91
Framboises 1	91
Framboises 2	91
Française	92
Française *(maigre)*	92
Garrigue	93
Génevoise	93
Génoise	93
Gingembre 1	93
Gingembre 2	93
Gloucester	93
Godard	94
Grand veneur 1 (ou Venaison)	94
Grand veneur 2	94
Grand veneur à la crème	94
Gratin	94
Gribiche	94
Groseilles 1	95
Groseilles 2 (ou Coulis de Groseilles)	95
Groseilles à la menthe	95
Groseilles au raifort	95
Hachée	96
Hachée *(maigre)*	96
Henri IV	96
Hollandaise	96
Hollandaise moutardée.	96
(ou sauce Moutarde)	96
Homard	96
Homard à l'anglaise	96
Hongroise (ou Paprika)	97
Huile provençale	97
Huile vierge au basilic	97
Huîtres	97
Huîtres à brun	97
Huîtres à la crème	97
Huîtres à l'anglaise	97
Hussarde	98
Indienne 1	98
Indienne 2	98
Irlandaise	98
Italienne	98
Italienne *(froide)*	98
Italienne *(maigre)*	99
Ivoire	99
Joinville	99
Jus coloré à l'anglaise	99
Jus de tomate	99
Jus lié (ou Fond de veau lié)	99
Jus lié à l'estragon	99
Jus lié tomaté	99

	page		page
Fond de veau lié tomaté	99	Menthe à l'anglaise 1	105
Ketchup à la tomate fraîche	100	Menthe à l'anglaise 2	105
Laguipière 1	100	Meurette au vin blanc	105
Laguipière 2	100	Meurette au vin rouge	106
Lait de coco	100	Mikado (ou sauce Mandarine)	106
Livonienne	100	Milanaise	106
Lyonnaise	100	Minute	106
Macaronade	101	Mirabeau	106
Madère 1	101	Miroton	106
Madère 2	101	Moelle	107
Magali	101	Morilles	107
Maître d'Hôtel	101	Mornay	107
Maître d'Hôtel *(maigre)*	101	Moscovite	107
Maltaise	102	Mousclade à l'ail	107
Mandarine (ou Mikado)	102	Mousquetaire 1	107
Marchand de vin 1	102	Mousquetaire 2	107
Marchand de vin 2	102	Mousseline (ou Chantilly, ou Vierge)	108
Marine	102	Mousseuse (ou Beurre vierge)	108
Marine aux moules	102	Moutarde	108
Marinière 1	102	Moutarde *(froide)*	108
Marinière 2	103	Moutarde à la crème	108
Matelote	103	Myrtilles	108
Matelote blanche	103	Nantua 1	109
Mayonnaise	103	Nantua 2	109
Mayonnaise à la moutarde	103	Nantua 3	109
(ou sauce Moutarde froide)	103	Newburg au homard cru	109
Mayonnaise à la russe	103	Newburg au homard cru ou cuit	110
Mayonnaise à l'espagnole	103	Ninon	110
Mayonnaise au citron	104	Noisette	110
Mayonnaise au pistou	104	Normande 1	110
Mayonnaise aux jaunes d'oeufs durs	104	Normande 2	110
Mayonnaise collée à la gélatine	104	Norvégienne	110
Mayonnaises diverses 1	104	Oasis	111
Mayonnaises diverses 2	104	Oeufs à l'anglaise	111
Mayonnaises diverses 3	104	Oeufs au beurre fondu	111
Mayonnaises diverses 4	104	Oeufs d'escargots	111
Mayonnaises diverses 5	104	Oignons à l'anglaise	111
Mayonnaises diverses 6	104	Oignons à l'anglaise à la menthe	111
Mayonnaises diverses 7	105	Olivade verte	111
Mayonnaise légère au lait	105	Orientale	111
Mayonnaise minceur	105	Oseille	112
Mayonnaise tango	105	Oseille 1 *(froide)*	112
Menthe	105	Oseille 2 *(froide)*	112

	page
Oxford	112
Pain	113
Pain à l'anglaise	113
Pain frit	113
Paloise	113
Paprika (ou Hongroise)	113
Parisienne (ou Allemande)	113
Parisienne au fumet de champignons	113
Parisienne soubisée	114
Parisienne tomatée	114
Pascaline	114
Pauvre homme	114
Pauvre homme au pain	114
Périgourdine 1	114
Périgourdine 2	114
Périgueux 1	115
Périgueux 2	115
Persil	115
Persil à l'anglaise	115
Pignoli	115
Piquante	115
Pistou 1	115
Pistou 2	116
Pistou à l'ail doux	116
Poires	116
Poivrade 1	116
Poivrade 2	116
Poivrade 3	117
Poivrade à la crème	117
Poivre vert 1	117
Poivre vert 2	117
Poivre vert 3	117
Polignac	118
Pommes à l'anglaise	118
Pommes au muscadet	118
Pommes au vinaigre de cidre	118
Pommes d'amour	118
Porto 1	118
Porto 2	118
Porto 3	119
Portugaise	119
Poulette	119
Pousses d'orties blanches 1	119
Pousses d'orties blanches 2	119
Printania	119
Provençale 1	119
Provençale 2	120
Provençale 3	120
Purée de tomate liée	120
Radis 1	121
Radis 2	121
Raifort 1 *(chaude)*	121
Raifort 2 *(chaude)*	121
Raifort 3 *(froide)*	121
Raifort 4 *(froide)*	121
Raifort 5 *(froide)*	122
Raifort à l'anglaise	122
Ravigote	122
Ravigote *(froide)*	122
Réforme à l'anglaise	122
Régence 1	122
Régence 2	122
Régence 3	123
Remoulade	123
Rhubarbe	123
Riche	123
Robert	123
Romaine	123
Roquefort	123
Rouennaise	124
Rouille	124
Rouille au corail d'oursins	124
Rouille aux foies de poisson	124
Rousse	124
Rubens	124
Russe	125
Sabayon au citron vert	125
Sabayon au fumet de poisson	125
Sabayon au miel	125
Sabayon au vin blanc	125
Saint-Malo	125
Saint-Michel	125
Saint-Raph	126
Salmis	126
Salmis à la crème	126
Sauge	126

	page
Smitane 1	126
Smitane 2	127
Soja	127
Solférino 1	127
Solférino 2	127
Soubise	127
Soubise à la crème de riz	127
Soubise tomatée	127
Souchet (ou Suchet)	128
Suédoise	128
Suprême	128
Suprême soubisée	128
Suprême tomatée	128
Tapenade	128
Tartare 1	128
Tartare 2	128
Thé	129
Tomate	129
Tortue	129
Truffes	129
Tyrolienne	129
Valois (ou Foyot)	130
Velouté de gibier	130
Velouté de gibier tomaté	130
Velouté de poisson	130
Velouté de poisson tomaté	130
Velouté de veau	130
(ou sauce Blanche grasse)	130
Velouté de veau tomaté	130
Velouté de volaille	130
Velouté de volaille tomaté	130
Venaison (ou sauce Grand Veneur)	130
Venitienne	131
Veron	131
Verte	131
Vert végétal (ou Chlorophylle)	131
Victoria 1	131
Victoria 2	131
Vierge	131
(ou sauce Chantilly ou Mousseline)	131
Villageoise	132
Villeroy (ou sauce Perdue)	132
Villeroy soubisée	132
Villeroy tomatée	132
Vinaigre aux framboises	132
Vinaigre de thé	132
Vinaigrette	132
Vinaigrette à la bière	133
Vinaigrette à la crème	133
Vinaigrette à l'aigre-doux	133
Vinaigrette à la moutarde	133
Vinaigrette à l'avocat	133
Vinaigrette à l'orange	133
Vinaigrette au basilic	133
Vinaigrette au cumin	133
Vinaigrette au jus de tomate	133
Vinaigrette au pastis	134
Vinaigrette au roquefort	134
Vinaigrette au thé	134
Vinaigrette aux herbes	134
Vin blanc	134
Vin blanc aux framboises	134
Vin blanc aux poivrons rouges	134
Vincent	134
Vin rouge 1	134
Vin rouge 2	135
Yorkshire	135
Zingara 1	135
Zingara 2	135
Zingara à l'anglaise	135

Achevé d'imprimer en Avril 1991
sur les presses de
l'Imprimerie GRAPHOFFSET
5, rue de la Plage - 83120 Sainte-Maxime
Dépôt légal Imprimeur R.C. 85 B 8
2ème Trimestre 1991 - N° Editeur : 188
ISBN 2-85708-091-3

LES FONDS ET LES SAUCES